ГОТОВИМ ОТ ДУШИ

В. Б. ЗАЙЦЕВ

САЛАТЫ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Трудно представить новогодние праздники без разнообразных салатов. На страницах данной книги вы найдете лучшие рецепты салатов из мяса, рыбы, овощей и фруктов.

- Виктор Богданович Зайцев
  - Салаты из овощей
    - Салат из моркови с черносливом
      -
    - Салат из моркови с чесноком и грецкими орехами
      -
    - Салат из моркови с яблоками и зеленью
      -
    - Салат из моркови с колбасой
      -
    - Корейский салат
      -
    - Салат «Оранжевое настроение»
      -
    - Салат из редьки с помидорами
      -
    - Салат из редьки с кальмарами
      -
    - Салат из редьки с огурцом
      -
    - Салат из редьки с маринованными опятами
      -
    - Салат из редьки с солеными огурцами
      -
    - Салат из редьки с жареным мясом
      -
    - Салат из редьки дайкон с корейской морковью
      -
    - Салат из свеклы с чесноком и грецкими орехами
      -
    - Салат «Натюрморт»
      -
    - Салат из свеклы с хреном, яблоками и фундуком
      -
    - Салат из свеклы с зеленым горошком и ветчиной
      -

- Салат из помидоров с чесночной заправкой
- Салат «Красная поляна»
- Салат из помидоров и кочанного салата
- Салат по-молдавски
- Салат «Синьор помидор»
- Салат «Аппетитная горка»
- Салат из помидоров с сыром
- Салат «Витаминный»
- Салат по-японски
- Салат из помидоров и консервированного зеленого горошка
- Салат из помидоров, сыра и чернослива
- Салат из помидоров с грецкими орехами
- Салат из помидоров под сладким соусом
- Салат «Утро в Венеции»
- Салат из помидоров в лимонно-томатном маринаде
- Салат из помидоров с маринованным виноградом
- Салат из помидоров, фаршированных яблоками и огурцами
- Салат «Пикантный»
- Салат «Тамара»
- Салат из свежих огурцов с чесночной заправкой

- Салат из свежих огурцов с брынзой
- Салат «Легкий»
- Салат из свежих огурцов, фаршированных морковью и крабовыми палочками
- Салат «Нидерланды»
- Салат «Лодочка»
- Салат из белокочанной капусты по-грузински
- Салат из белокочанной капусты и курицы
- Салат из квашеной капусты, редьки и моркови
- Салат из квашеной капусты с яблоками и маринованными грибами
- Салат «Тарзан»
- Салат «Рождественский»
- Салат из краснокочанной капусты и сельдерея
- Салат «Красноярский»
- Салат «Геракл»
- Салат из кольраби
- Салат из брюссельской капусты и болгарского перца
- Картофельный салат с капустой и солеными грибами
- Салат из картофеля с фасолью и маринованным виноградом
- Салат «Мечта гурмана»
- Салат из картофеля с горчичной заправкой

- Салат из картофеля и грибов
- Салат из картофеля и моченых яблок
- Слоеный салат из картофеля с грецкими орехами и изюмом
- Салат «Эвелина»
- Салат из картофеля с шампиньонами
- Салат «Перуанский»
- Салат из соленых баклажанов и свежих овощей
- Салат из кабачков с растительным маслом
- Салат «Веселый кабачок»
- Салат «Воронежский»
- Салат «Пряный»
- Салат из кабачков и помидоров
- Салат «Перчик»
- Салат из сладкого перца с маринованными баклажанами
- Салат «Восторг»
- Салат «Братислава»
- Салат «Гречанка»
- Салат из сладкого перца с яблоками
- Салат из маринованного перца с копченой колбасой
- Салат из сладкого перца и соленых огурцов
- Салат «Итальянский»

- Салат «Бобби»
- Салат из консервированного зеленого горошка и сардин
- Салат «Принцесса на горошине»
- Салат из фасоли с растительным маслом
- Салат «Македонец»
- Салат «Наслаждение»
- Салат по-испански
- Салат из фасоли с соленым огурцом
- Салат из мороженной стручковой фасоли с картофелем
- Салат «Гаргантюа»
- Салат из белой фасоли и сыра
- Салат из консервированной фасоли с грецкими орехами
- Салат из фасоли, овощей и фруктов

○ Мясные салаты
- Салат «Зимняя фантазия»
- Салат из говядины и зеленого салата
- Салат «Ярославна»
- Салат «Краковский»
- Салат из говядины и помидоров
- Салат «Марио»
- Салат из говядины с шампиньонами

- Салат из говядины по-французски
- Салат «Фрау Марта»
- Салат из говядины и сыра
- Салат из говядины, окорока и языка
- Салат «Полтава»
- Салат из телятины и риса
- Салат из свинины и овощей
- Салат «Берлинский»
- Салат «Везувий»
- Салат из свинины и сельди
- Салат «Бой курантов»
- Салат «Валдайский»
- Салат из буженины и сыра
- Салат из баранины с болгарским перцем
- Салат «Визирь»
- Салат «Пиковая дама»
- Салат «Гульнара»
- Салат «Робин-Бобин»
- Салат «Арагви»
- Салат «Горы Кавказа»
- Салат «Нуржан»
- Оливье традиционный

- Салат «Кавказский»
- Салат «Курочка Ряба»
- Салат «Эдельвейс»
- Салат из курицы и цветной капусты
- Салат «Офелия»
- Салат «Неженка»
- Салат «Каприз»
- Салат «Шахерезада»
- Салат «Цып-цып»
- Салат «Минарет»
- Салат «Пекин»
- Салат «Эстет»
- Салат «Брызги шампанского»
- Салат «Парижанка»
- Салат «Ароматный»
- Салат из яиц, фаршированных куриным мясом
- Салат «Мичиган»
- Салат из цыпленка и грибов
- Салат «Охотничий»
- Салат из дичи и картофеля
- Салат «Егерь»
- Салат из мяса кролика, кабачков и брюквы

- Салат «Романовский»
- Салат «Нимфа»
- Салат из колбасы и овощей
- Салат «Иванушка»
- Салат «Бавария»
- Салат «Фиеста»
- Салат «Зима»
- Салат «Львовский»
- Салат из ветчины и овощей
- Салат «Браво»
- Салат «Лукошко»
- Салат «Петровский»
- Салат «Изысканный»
- Салат «Пестрый»
- Салат «Корсика»
- Салат «Венеция»
- Салат из говяжьей печени и грибов
- Салат «Нежный»
- Салат из мозгов и огурцов
- Салат «Киевский»
- Салат «Амстердам»
- Салат «Покровский»

- Салат «Невский»
- Салат «Добрый»
- Салат «Деликатесный»
- Салат «Три поросенка»
- Салат «Оригинальный»

- Салаты из рыбы и морепродуктов
  - Салат из морской рыбы и картофеля
  - Салат «Сицилийский»
  - Салат «Балтийский берег»
  - Салат «Звездный»
  - Салат из морской рыбы и яиц
  - Салат «Солнечный берег»
  - Салат из минтая и помидоров
  - Салат «Удачный улов»
  - Салат «Морской еж»
  - Салат «Шик»
  - Салат из семги
  - Салат «Балтика»
  - Салат «Золотая рыбка»
  - Салат «Лачплелис»
  - Сельдь под шубой
  - Салат «Майори»
  - Салат из сельди с горчицей

- Салат «Тарту»
- Салат из сельди и фасоли
- Салат «Литовский»
- Салат из сельди и грибов
- Салат «Маяк»
- Салат «Волжский»
- Салат «Кабардинка»
- Салат «Акватория»
- Салат «Лагуна»
- Салат «Монмартр»
- Салат «Эжен»
- Салат «Ассорти»

○ Салаты из фруктов
- Салат «Запретный плод»
- Салат «Хрустальный звон»
- Салат «Новогодняя ночь»
- Салат «Тропиканка»
- Салат «Снежинка»
- Салат «Экзотика»
- Салат «Арлекин»
- Салат «Балет»
- Салат «Саванна»
- Салат «Загадка»

- Салат «Тет-а-тет»
- Салат «Финиковый»
- Салат «Любимый»
- Салат из персиков с миндальными орехами

Виктор Богданович Зайцев
Салаты к новогоднему столу

Салаты из овощей

Салат из моркови с черносливом

Ингредиенты:

3 крупные моркови, 200 г чернослива без косточек, 50 г зелени укропа, 20 г сметаны, 10 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Чернослив промыть в теплой воде, залить кипятком, выдержать в течение 10 минут, затем нарезать мелкими кусочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке, добавить чернослив, тщательно перемешать. Сметану смешать с солью и сахаром, заправить полученной смесью морковь с черносливом. Уложить в салатницу, посыпать измельченной зеленью укропа.

Салат из моркови с чесноком и грецкими орехами

Ингредиенты:

3–4 моркови, 3 зубчика чеснока, 100 г очищенных грецких орехов, 50 г майонеза, 3 веточки петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть, растереть с солью и молотым перцем. Грецкие орехи мелко порубить. Затем все перемешать, заправить майонезом и украсить зеленью петрушки.

Салат из моркови с яблоками и зеленью

Ингредиенты:

3 моркови, 2 кислых яблока, 1 пучок петрушки, 7 г светлого изюма без косточек, 50 г сметаны, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мелкими кубиками. Изюм тщательно промыть. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко порубить. Морковь, яблоки, изюм и зелень петрушки тщательно перемешать, посолить, поперчить, заправить сметаной. Выложить горкой, украсить веточками петрушки и кружочками моркови.

Салат из моркови с колбасой

Ингредиенты:

3 крупные моркови, 200 г копченой колбасы, 1 головка красного репчатого лука, 100 г зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза, соль, молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления:

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке, посолить и поперчить. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Чеснок очистить, вымыть, мелко порубить, смешать с морковью. Зеленый лук вымыть и крупно нарезать. Колбасу нарезать соломкой. На плоское блюдо выложить слоями морковь, колбасу и зеленый лук, смазывая каждый слой майонезом. Украсить кольцами красного репчатого лука и перышками зеленого лука.

Корейский салат

Ингредиенты:

3 крупные моркови, 3 луковицы, 35 мл растительного масла, 100 г зелени кориандра, уксус, соль, красный и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления:

Морковь очистить, вымыть и нарезать тонкой соломкой. Добавить уксус, соль, затем все тщательно перемешать, закрыть крышкой и оставить на 20 минут. Репчатый лук нарезать, обжарить в растительном масле, охладить, посыпать красным и черным перцем, измельченной зеленью кориандра.

Все перемешать, выложить горкой в салатник и подать к столу.

Салат «Оранжевое настроение»

Ингредиенты:

4 крупные моркови, 200 г тыквы, 1 красный апельсин, 30 г корня имбиря, 15 мл столового уксуса, 30 мл оливкового масла, соль, молотый красный перец по вкусу.

Способ приготовления:

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Тыкву очистить от кожуры, удалить семена, вымыть, натереть на крупной терке. Корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке. Апельсин вымыть, очистить от кожуры, разделить на дольки, затем аккуратно снять пленки. Морковь, тыкву и корень имбиря тщательно перемешать, посолить, поперчить, еще раз перемешать. Затем выложить на блюдо горкой, заправить оливковым маслом и уксусом, украсить дольками апельсина.

Салат из редьки с помидорами

Ингредиенты:

2 черные редьки, 2 крупных помидора, 50 г твердого сыра, 50 г майонеза, 3 веточки петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления:

Черную редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке, посолить, поперчить. Помидоры вымыть и нарезать тонкими кружочками. Сыр натереть на крупной терке, зелень петрушки вымыть и обсушить. Кружочки помидоров выложить в один слой на плоское блюдо, сверху уложить редьку, посыпать тертым сыром, полить майонезом и украсить зеленью петрушки.

Салат из редьки с кальмарами

Ингредиенты:

1 черная редька, 100 г консервированных кальмаров, 1 головка красного репчатого лука, 100 г листьев зеленого салата, 50 г кинзы, 34 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Редьку очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой. Красный репчатый лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Листья зеленого салата вымыть и обсушить. Редьку, кальмары и красный репчатый лук тщательно перемешать, выложить на листья салата. Зелень кинзы мелко порубить, смешать с растительным маслом, солью и перцем и заправить салат.

Салат из редьки с огурцом

Ингредиенты:

1 черная редька, 1 крупный огурец, по 50 г зелени петрушки и укропа, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке, посолить и оставить на 1 час. Огурец вымыть, натереть на крупной терке, смешать с редькой. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Салат заправить сметаной, украсить зеленью петрушки и укропа.

Салат из редьки с маринованными опятами

Ингредиенты:

1 черная редька, 150 г маринованных опят, 100 г зелени сельдерея, 30 мл лимонного сока, 35 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Редьку очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой. Зелень сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарезать. Для приготовления заправки лимонный сок смешать с растительным маслом, солью и перцем. Редьку смешать с маринованными опятами и зеленью сельдерея, полить заправкой.

Салат из редьки с солеными огурцами

Ингредиенты:

3–4 редьки, 2 соленых огурца, 1 головка красного репчатого лука, 1 пучок зеленого салата, 100 г майонеза, соль, белый молотый перец по вкусу.

Способ приготовления:

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Красный репчатый лук очистить, вымыть, мелко порубить. Листья зеленого салата вымыть и обсушить. Редьку смешать с солеными огурцами и красным репчатым луком, посолить, поперчить, заправить майонезом и выложить на листья салата.

Салат из редьки с жареным мясом

Ингредиенты:

2 черные редьки, 400 г свинины, 100 г зелени петрушки, 50 мл растительного масла, 100 г майонеза, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Редьку очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой. Свинину тщательно вымыть, обсушить, нарезать тонкими полосками, посолить, поперчить, затем жарить до готовности на растительном масле. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Редьку смешать с жареным мясом и зеленью петрушки, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Салат из редьки дайкон с корейской морковью

Ингредиенты:

1 редька дайкон, 100 г корейской моркови, 2 мандарина, 30 мл соевого соуса, соль, кайенский перец по вкусу.

Способ приготовления:

Редьку дайкон вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками. Мандарины вымыть, очистить от кожуры и пленок. Редьку смешать с корейской морковью и мандаринами, посолить, поперчить, заправить соевым соусом.

Салат из свеклы с чесноком и грецкими орехами

Ингредиенты:

2 крупные свеклы, 4 зубчика чеснока, 100 г грецких орехов, 50 г чернослива без косточек, по 50 г зелени петрушки и кинзы, 100 г майонеза, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Свеклу вымыть, варить до готовности, затем остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить, вымыть, мелко порубить. Зелень петрушки и кинзы вымыть, мелко нарезать. Чернослив тщательно промыть, залить кипятком, оставить на 15 минут, затем откинуть на дуршлаг, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Грецкие орехи измельчить. Свеклу смешать с чесноком, черносливом, грецкими орехами, зеленью петрушки и кинзы, посолить, поперчить, заправить майонезом. Салат уложить горкой на блюдо, украсить веточками петрушки и кинзы.

Салат «Натюрморт»

Ингредиенты:

2 свеклы, 200 г красной фасоли, 2 яблока, 50 мл растительного масла, 1 лимон, по 50 г зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Свеклу отварить, дать остыть, очистить и нарезать кубиками. Фасоль замочить на 1,5–2 часа, затем отварить в подсоленной воде и остудить. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать мелкими кубиками. Все смешать, посолить, поперчить и заправить растительным маслом с добавлением сока половины лимона. Перед подачей к столу украсить салат дольками лимона и веточками укропа и петрушки.

Салат из свеклы с хреном, яблоками и фундуком

Ингредиенты:

3 некрупные свеклы, 1 корень хрена, 1 зеленое яблоко, 50 г фундука, 20 мл лимонного сока, 3 веточки кудрявой петрушки, 35 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Свеклу вымыть, варить до готовности, остудить, очистить и нарезать тонкими кружочками.

Корень хрена очистить, вымыть, мелко порубить. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать тонкой соломкой, затем сбрызнуть лимонным соком.

Фундук измельчить. Зелень петрушки вымыть, обсушить. Яблоки смешать с корнем хрена и фундуком. На плоское блюдо уложить свеклу, сверху выложить смесь из яблок с хреном и фундуком, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и украсить зеленью петрушки.

Салат из свеклы с зеленым горошком и ветчиной

Ингредиенты:

2 свеклы, 2 картофелины, 100 г зеленого консервированного горошка, 200 г ветчины, 50 г зеленого лука, 100 г майонеза, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Свеклу вымыть, варить до готовности, затем очистить и нарезать соломкой. Картофель вымыть, отварить, остудить и очистить. Вареный картофель и ветчину нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук вымыть и мелко порубить. Свеклу смешать с картофелем, зеленым горошком, ветчиной и зеленым луком, посолить, поперчить, заправить майонезом. Салат выложить горкой на блюдо, украсить перышками зеленого лука.

Салат из помидоров с чесночной заправкой

Ингредиенты:

4 помидора, по 50 г зелени петрушки и укропа, 30 г толченого чеснока, 120 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Выложить все в один слой на широкое блюдо. Смешать сметану с чесноком и солью. Полученным соусом смазать каждый кружочек помидоров.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат «Красная поляна»

Ингредиенты:

5–6 помидоров, 2–3 луковицы красного репчатого лука, 30 мл растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать дольками, оставив два помидора для украшения. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами или полукольцами. Все смешать, оставив несколько колец лука для украшения, добавить перец и соль, заправить растительным маслом или майонезом.

Готовый салат украсить тонкими кольцами лука и вырезанными в виде цветочков помидорами.

Салат из помидоров и кочанного салата

Ингредиенты:

5 помидоров средней величины, 2 кочешка зеленого салата, 5 кислых яблок, 100 г сметаны, 30 мл лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать ломтиками и уложить в салатницу. Листья зеленого салата вымыть, обсушить, крупно нарезать и положить на помидоры. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками и выложить на помидоры с зеленым салатом.

Сметану смешать с лимонным соком и солью и полученным соусом залить салат. Вместо сметаны можно использовать салатную заправку из растительного масла и 3%-ного уксуса.

Салат по-молдавски

Ингредиенты:

3 помидора, 1 огурец, 2 сладких перца, 1 небольшая луковица, 50 мл растительного масла, 15 мл 3%-ного уксуса, 50 г зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Свежие помидоры и огурец вымыть и нарезать тонкими кружочками. Лук очистить, нарезать кольцами, посыпать солью, полить небольшим количеством растительного масла и слегка размять. Сладкий перец вымыть, удалить семена и нарезать тонкой соломкой. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать. Все смешать, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Салат «Синьор помидор»

Ингредиенты:

3 помидора, 2 клубня картофеля средней величины, 2 яйца, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 30 мл растительного масла, 5 мл 3%-ного уксуса, 50 г зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Свежие помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать тонкими кружочками. Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить, дать остыть и нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и мелко нарезать.

Лук очистить и нарезать кольцами. Сельдерей очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Перед подачей к столу посыпать салат мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат «Аппетитная горка»

Ингредиенты:

4–5 помидоров, 5 яиц, 1 корень петрушки, 2 сладких перца, 1 луковица, 1 пучок зеленого салата, 40 г тертого сыра, 50 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать дольками, посыпать солью и перцем. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и нарезать мелкими кубиками. Корень петрушки очистить, вымыть и нарезать соломкой. Сладкий перец вымыть, удалить семена и нарезать кубиками или соломкой. Лук очистить и мелко нарубить.

Все, кроме помидоров, смешать и заправить майонезом. На широкое блюдо выложить вымытые листья зеленого салата, на них положить помидоры, а между ломтиками помидоров разместить яичный салат так, чтобы получилась горка из помидоров и салата. Посыпать тертым сыром.

Салат из помидоров с сыром

Ингредиенты:

3–4 помидора, 150 г твердого сыра, 1 луковица, 50 г майонеза, 50 г сметаны, сок половины лимона, 30 г зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке и добавить к помидорам. Лук очистить и мелко нарезать. Все смешать, добавить лимонный сок, перец и соль, заправить майонезом и сметаной. Перед подачей к столу посыпать салат мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат «Витаминный»

Ингредиенты:

8 помидоров, 1 огурец, 1 яблоко, 70 г майонеза, по 50 г зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать ломтиками. Огурец вымыть и нарезать небольшими кусочками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить, оставив несколько веточек для украшения. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат украсить веточками петрушки и укропа.

Салат по-японски

Ингредиенты:

3–4 помидора, 100 г риса, 2 небольших свежих огурца, 2 яйца, 15 мл соевого соуса, сок половины лимона, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, срезать верхушки, удалить ложкой семена. Один помидор нарезать кружками, а остальные – кубиками. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и измельчить, оставив одну половинку, которую надо нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить, оставив несколько веточек для украшения.

Смешать огурцы, измельченные яйца и кубики помидоров. Для приготовления заправки соевый соус смешать с лимонным соком, солью и перцем. Салат полить охлажденной заправкой, осторожно перемешать.

Перед подачей к столу украсить салат кружками помидоров, дольками вареных яиц и веточками петрушки.

Салат из помидоров и консервированного зеленого горошка

Ингредиенты:

3–4 помидора, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, срезать верхушки, вынуть ложкой семена, а сами помидоры нарезать кольцами. Добавить зеленый консервированный горошек, посолить и перемешать.

Полить салат майонезом и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из помидоров, сыра и чернослива

Ингредиенты:

2 помидора, 200 г острого сыра, 3–4 яйца, 1 маринованный огурец, 100 г сметаны, 50 г чернослива без косточек, 50 г маринованных фруктов, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать дольками. Сыр натереть на крупной терке. Чернослив залить кипятком и оставить на 30 минут, чтобы он набух. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и нарезать мелкими кубиками. Огурец также нарезать мелкими кубиками, чернослив – небольшими кусочками. Все смешать, посолить и заправить сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу украсить маринованными фруктами.

Салат из помидоров с грецкими орехами

Ингредиенты:

4–5 помидоров, 1 луковица, 100 г измельченных грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 40 мл растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать тонкими кружочками. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Все ингредиенты смешать, добавить перец и соль, заправить растительным маслом.

Перед тем как подавать салат к столу, его необходимо выдержать несколько часов в холодильнике.

Салат из помидоров под сладким соусом

Ингредиенты:

7–8 помидоров, 90 г сахара, 30 мл растительного масла.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками толщиной примерно 3 мм. Выложить в салатницу, посыпать сахаром, заправить растительным маслом и перемешать.

Салат «Утро в Венеции»

Ингредиенты:

4 помидора, 2 яйца, 1 луковица, 30 мл растительного масла, 100 г натертого сыра, 50 г измельченного укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать небольшими ломтиками. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить и нарезать кольцами.

Все смешать, выложить в салатницу, посолить, заправить растительным маслом. Посыпать салат сыром и укропом.

Салат из помидоров в лимонно-томатном маринаде

Ингредиенты:

2 помидора, 3–4 крупных зрелых яблока, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 50 мл томатного сока, сок половины лимона, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Сельдерей отварить в подсоленной воде, очистить и мелко нарезать. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать небольшими дольками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Все смешать. Затем приготовить маринад, смешать томатный и лимонный соки и сахар. Полученным маринадом залить приготовленный салат.

Салат из помидоров с маринованным виноградом

Ингредиенты:

4–5 помидоров, 100 г маринованного винограда, половина лимона, лимонная кислота на кончике ножа, 40 мл растительного масла, 50 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать небольшими дольками. Выложить горкой в салатницу, добавить лимонную кислоту, посолить. По бокам положить маринованный виноград и посыпать все мелко нарубленной зеленью петрушки, оставив несколько веточек для украшения. Перед подачей к столу полить салат растительным маслом, украсить несколькими кружочками лимона и веточками петрушки.

Салат из помидоров, фаршированных яблоками и огурцами

Ингредиенты:

4–6 помидоров, 2 яблока, 1 малосольный огурец, 30 г майонеза, несколько листьев зеленого салата.

Способ приготовления:

Огурец и яблоки вымыть, очистить от кожицы, у яблок удалить сердцевину, все нарезать маленькими кубиками, смешать и заправить майонезом.

Помидоры вымыть, срезать верхушки, ложкой удалить семена и наполнить получившиеся чашечки приготовленным салатом из яблок и огурца.

Перед подачей к столу на тарелку выложить листья зеленого салата, а поверх них – фаршированные помидоры.

Салат «Пикантный»

Ингредиенты:

150 г риса, 4 помидора, 2 луковицы, 35 мл растительного масла, 1 лимон, 1 пучок петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Рис промыть, отварить в подсоленной воде и откинуть на сито. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кубиками. Петрушку мелко порубить.

Смешать рис, овощи и зелень, переложить в салатник. Выжать в миску сок половины лимона (оставшуюся половину нарезать кружочками), добавить масло, посолить и поперчить.

Хорошо перемешать, полить полученой заправкой салат, украсить кружочками лимона и подать к столу.

Салат «Тамара»

Ингредиенты:

2 помидора, 200 г пикантного сыра, 100 г копченого мяса курицы, 2 маринованных огурца, 100 г майонеза, 100 г кураги, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать дольками. Сыр натереть на крупной терке. Курагу залить кипятком и оставить на 30 минут для набухания. Мясо нарезать мелкими кубиками. Огурцы также нарезать мелкими кубиками, курагу – небольшими кусочками. Все смешать, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить кружочками маринованного огурца.

Салат из свежих огурцов с чесночной заправкой

Ингредиенты:

10 свежих огурцов, 3 зубчика чеснока, 15 мл 3%-ного уксуса, 45 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Огурцы залить холодной водой и оставить на 1–2 часа. Затем очистить их от кожицы, разрезать пополам вдоль и удалить семена из каждой половинки. Нарезать огурцы тонкими ломтиками, посолить по вкусу и оставить еще на 1 час, чтобы выделился сок. После этого откинуть их на сито, чтобы сок стек. Чеснок очистить и хорошо растереть, залить растительным маслом, добавить уксус и перец. Огурцы выложить в салатник и полить приготовленной заправкой.

Салат из свежих огурцов с брынзой

Ингредиенты:

2 огурца, 100 г брынзы, 50 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления:

Огурцы вымыть, нарезать кружочками и выложить на блюдо. Брынзу натереть на мелкой терке и посыпать ею огурцы. Полить все сметаной и украсить мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат «Легкий»

Ингредиенты:

2 огурца, 3 яйца, по 50 г зелени петрушки и укропа, 50 мл растительного масла, 30 мл лимонного сока или 3%-ного уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Свежие огурцы вымыть, нарезать кружочками. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и также нарезать кружочками. Все смешать, посолить.

Для приготовления заправки смешать растительное масло с лимонным соком или уксусом, добавить перец. Полученной заправкой залить салат и поставить в холодильник на 1–2 часа. Перед подачей к столу посыпать салат мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из свежих огурцов, фаршированных морковью и крабовыми палочками

Ингредиенты:

4 свежих огурца, 1 морковь, 100 г замороженных крабовых палочек, 1 луковица, 35 мл растительного масла, 50 г сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Огурцы вымыть, разрезать вдоль на половинки и ложкой удалить сердцевину. Затем посолить и оставить на 1 час. Сердцевину мелко нарубить. Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Крабовые палочки, не размораживая, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Огуречную сердцевину, морковь, крабовые палочки и лук смешать, добавить соль и перец, заправить растительным маслом. Нафаршировать этой начинкой огуречные половинки, залить сметаной.

Салат «Нидерланды»

Ингредиенты:

2 свежих огурца, 300 г голландского сыра, 4–5 яиц, 25 г сметаны, 50 г майонеза, 100 г зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать небольшими полукружиями. Сыр нарезать маленькими кубиками или натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить. Все приготовленные продукты смешать, добавить майонез и сметану, посолить и перемешать. Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками укропа.

Салат «Лодочка»

Ингредиенты:

3–4 свежих огурца, 2 яйца, 200 г редьки, 100 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, 50 г зеленого лука, несколько листьев зеленого салата, редис для украшения, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Свежие огурцы вымыть, разрезать вдоль на половинки и ложкой удалить сердцевину. Половинки огурцов посолить и оставить на 1 час.

Для приготовления фарша яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и нарезать мелкими кубиками. Редьку очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, заправить сметаной. Полученной смесью нафаршировать половинки огурцов.

На широкое блюдо положить вымытые листья салата, а на них разложить фаршированные огурцы.

Каждую половинку украсить перышками зеленого лука.

Салат из белокочанной капусты по-грузински

Ингредиенты:

1 вилок белокочанной капусты средней величины, 1 большая луковица, 200 г очищенных грецких орехов, 45 мл лимонного или гранатового сока, 1 пучок зелени петрушки, половина граната, 5 г аджики, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Капусту разрезать на несколько частей, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Остывшую капусту пропустить через мясорубку. Лук очистить, мелко нарезать. Орехи истолочь в ступке или измельчить ножом. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать, оставив несколько целых веточек. Все смешать, добавить аджику и сок.

Перед подачей к столу украсить салат веточками петрушки и гранатовыми зернами.

Салат из белокочанной капусты и курицы

Ингредиенты:

300 г свежей капусты, 200 г мяса курицы, 2 яблока среднего размера, 1 вареная морковь, 1 небольшой корень сельдерея, 50 г консервированного зеленого горошка, 70 г сметаны, 10 г тертого хрена, 5 мл 3%-ного уксуса, 17 мл растительного масла, по 50 г зелени петрушки и укропа, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Капусту вымыть и нашинковать. Мясо отварить в слегка подсоленной воде, дать остыть и нарезать соломкой или небольшими кубиками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Корень сельдерея вымыть, почистить и натереть на крупной терке. Все смешать. Добавить консервированный зеленый горошек, тертый хрен, уксус, растительное масло, сахар. Посолить и перемешать.

Готовый салат полить сметаной, украсить веточками зелени и кружочками вареной моркови.

Салат из квашеной капусты, редьки и моркови

Ингредиенты:

300 г квашеной капусты, 1 редька среднего размера, 1 морковь, 1 луковица, 34 мл растительного масла, 50 г зелени укропа, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Редьку и морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Лук очистить, мелко нарубить и добавить к капусте. Все смешать, посолить, добавить сахар и заправить растительным маслом.

Готовый салат украсить веточками укропа.

Салат из квашеной капусты с яблоками и маринованными грибами

Ингредиенты:

500 г квашеной капусты, 2–3 сладких яблока, 1 небольшая луковица, 200 г маринованных грибов, 1 морковь средней величины, 85 мл растительного масла, перец, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и мелко нарезать, оставив несколько долек для украшения. Лук очистить и мелко нарубить. Маринованные грибы промыть, нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке, кроме небольшой части, которую нужно нарезать кружочками. Все смешать, добавить сахар, соль, заправить растительным маслом. Готовый салат украсить дольками яблока и кружочками моркови.

Салат «Тарзан»

Ингредиенты:

1 вилок белокочанной капусты среднего размера, 1 морковь, 1 яблоко, 1 луковица, 200 г сметаны, 50 г майонеза, 100 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Капусту нашинковать, посолить и перетереть руками до появления сока. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и также натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нарезать. Все смешать, заправить сметаной и майонезом. Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат «Рождественский»

Ингредиенты:

1 вилок краснокочанной капусты среднего размера, 17 мл растительного масла, 15 мл 3%-ного уксуса, 50 г зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Капусту нашинковать, посолить и перетереть руками до появления сока. Смешать растительное масло и уксус и заправить полученным соусом салат.

Перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Салат из краснокочанной капусты и сельдерея

Ингредиенты:

1 вилок краснокочанной капусты среднего размера, 1 небольшой корень сельдерея, 1 яблоко, 1 луковица, 1 небольшой соленый огурец, 70 г майонеза, 100 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Капусту вымыть, мелко нарезать, посолить и перетереть руками до появления сока. Корень сельдерея очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Чтобы яблоко не потемнело, его следует сразу же смешать с капустой и сельдереем. Огурец нарезать небольшими кубиками. Лук очистить, мелко нарубить и добавить к остальным овощам. Все смешать и заправить майонезом.

Перед подачей к столу посыпать салат мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат «Красноярский»

Ингредиенты:

1 вилок краснокочанной капусты среднего размера, 30 мл лимонного или клюквенного сока, 50 мл растительного масла, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Капусту нашинковать. В кастрюлю налить небольшое количество кипятка, добавить соль, сахар и выложить капусту. Поставить кастрюлю на небольшой огонь, накрыть крышкой и тушить капусту до тех пор, пока она не станет мягкой.

Готовую капусту откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, дать остыть и выложить горкой в салатницу. Полить лимонным или клюквенным соком, заправить растительным маслом и оставить на 1 час, чтобы капуста как следует пропиталась.

Салат «Геракл»

Ингредиенты:

1 кольраби, 400 г баранины (филе), 8 помидоров черри, 200 г свежих грибов, 1 луковица, 1 небольшой пучок салата, 5 г тимьяна, 68 мл растительного масла, 30 мл 3%-ного уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Кольраби очистить, разделить пополам, нарезать дольками и тушить в небольшом количестве воды в течение 5–7 минут на слабом огне. Кусочки филе посолить, поперчить, посыпать тимьяном и жарить в 30 мл разогретого растительного масла в течение 7–10 минут с каждой стороны, наполовину прикрыв сковороду крышкой. Готовое мясо выложить в другую посуду и накрыть крышкой. Грибы промыть, очистить, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Листья салата вымыть, обсушить и разложить на отдельные тарелки. Сверху на них выложить слоями помидоры, теплые грибы, кусочки баранины и кольраби.

Смешать уксус с растительным маслом, сбрызнуть полученной заправкой салат и украсить его кольцами лука.

Салат из кольраби

Ингредиенты:

5 кольраби, 1 луковица среднего размера, 17 мл растительного масла, 50 г майонеза, по 50 г зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Кольраби вымыть, очистить от листьев и нарезать тонкой соломкой. Лук очистить и мелко нарезать. Все смешать, добавить растительное масло, поставить на небольшой огонь и немного обжарить. Дать остыть, посолить и заправить майонезом.

Перед подачей к столу посыпать готовый салат мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из брюссельской капусты и болгарского перца

Ингредиенты:

300 г брюссельской капусты, 1 большой красный болгарский перец, 2 помидора среднего размера, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, сок 1 лимона, 100 г салата лолло россо, 50 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Капусту вымыть и нашинковать. Перец вымыть, удалить семена и нарезать кубиками. Лук вымыть, обсушить и нарезать небольшими колечками. Помидоры вымыть и нарезать дольками или кружочками. Все смешать, посолить, добавить лимонный сок, заправить майонезом и поставить на 1 час в холодильник.

Перед подачей к столу промыть и обсушить листья салата, выложить их на дно широкого блюда, сверху положить овощную массу. Украсить салат веточками петрушки.

Картофельный салат с капустой и солеными грибами

Ингредиенты:

3–4 клубня картофеля, ? кочана капусты, 100 г соленых грибов, 2 головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, 50 г зелени укропа, ягоды клюквы для украшения, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кубиками. Капусту нашинковать, перетереть с солью до появления сока. Соленые грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, нарезать кубиками. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Все смешать, заправить растительным маслом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и украсить ягодами клюквы.

Салат из картофеля с фасолью и маринованным виноградом

Ингредиенты:

2 клубня картофеля, 70 г фасоли, 1 морковь, 2 соленых огурца, 2 яблока, 2 яйца, 1 корень сельдерея, 50 г маринованного винограда, 200 г майонеза, по 50 г зелени укропа и петрушки, сахар, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель, морковь и сельдерей отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Фасоль замочить на 2 часа, отварить и оставить остывать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить.

Соленые огурцы нарезать небольшими кусочками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, натереть на крупной терке. Все смешать, добавить маринованный виноград, сахар, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Мечта гурмана»

Ингредиенты:

4–5 клубней картофеля, 200 г вареного мяса курицы, 3 яйца, 2 свежих огурца, 2 яблока, 50 г консервированного зеленого горошка, 20 г каперсов, 50 г зеленого лука, по 20 г зелени петрушки, укропа и кинзы, 50 г сметаны, 50 г майонеза, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Курицу отварить в подсоленной воде и мелко нарезать. Картофель отварить, очистить, дать остыть и нарезать небольшими кубиками. Яйца сварить вкрутую и также нарезать кубиками. Огурцы и яблоки очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Зеленый лук, зелень петрушки, укропа и кинзы мелко нарубить. Все перемешать, добавить консервированный зеленый горошек и каперсы.

Полученную смесь посолить, поперчить, заправить сметаной и майонезом.

Перед подачей к столу можно украсить салат кружочками яиц, огурцов, зеленым горошком или зеленью.

Салат из картофеля с горчичной заправкой

Ингредиенты:

2 клубня картофеля, 1 свекла, 1 морковь, 1 свежий огурец, 1 помидор, ? вилка капусты, 50 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки и укропа. 70 мл растительного масла, 10 г сахара, 3 г горчицы, 15 мл 3%-ного уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель, свеклу и морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурец и помидор вымыть, нарезать полукружиями. Капусту нашинковать. Все смешать, добавить зеленый горошек, посолить, поперчить. Для приготовления салатной заправки растереть сахар с растительным маслом, добавить горчицу, перец, соль, уксус и все перемешать. Полученной смесью заправить салат и посыпать его рубленой зеленью петрушки и укропа.

Салат из картофеля и грибов

Ингредиенты:

4 клубня картофеля средней величины, 200 г нарезанных грибов (соленых или маринованных), 3 моркови, 2 соленых огурца, 1 свекла, 1 луковица, 70 г майонеза, 50 г зеленого лука, сахар, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Овощи отварить. Картофель, свеклу, морковь очистить и нарезать тонкими ломтиками. Огурцы нарезать кубиками, а очищенный репчатый лук – полукольцами. Посолить, поперчить, добавить сахар, заправить салат майонезом. Добавить грибы, перемешать, посыпать рубленым зеленым луком.

Салат из картофеля и моченых яблок

Ингредиенты:

2 клубня картофеля, 2 моченых яблока, 30 г консервированного зеленого горошка, 70 г майонеза, зелень петрушки для украшения, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. У моченых яблок удалить сердцевину и нарезать их кубиками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат украсить веточками петрушки.

Слоеный салат из картофеля с грецкими орехами и изюмом

Ингредиенты:

6 клубней картофеля среднего размера, 150 г ядер грецких орехов, 2 яйца, 50 г изюма, 150 г сметанного соуса, по 50 г зелени петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель и яйца отварить, дать остыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Грецкие орехи нарубить и слегка обжарить. Изюм замочить для набухания и обсушить.

Часть картофеля и яиц выложить в салатницу слоями, каждый слой посыпая солью и перцем. Сверху положить немного изюма и грецких орехов, полить небольшим количеством соуса. Так продолжать до тех пор, пока не закончатся продукты.

Перед подачей к столу посыпать салат мелко рубленной зеленью, украсить изюмом и половинками орехов.

Салат «Эвелина»

Ингредиенты:

4–5 клубней картофеля, 200 г вареного мяса курицы, 3 яйца, 2 свежих огурца, 1 апельсин, 50 г консервированного горошка, несколько маслин, по 50 г зеленого лука, зелени петрушки, укропа и кинзы, 25 г сметаны, 50 г майонеза, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо мелко нарезать. Картофель отварить, очистить, дать остыть и нарезать небольшими кубиками. Яйца сварить вкрутую и также нарезать кубиками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Апельсин вымыть, очистить от кожуры, разделить на дольки. Зеленый лук, зелень петрушки, укропа и кинзы мелко нарубить. Все перемешать, добавить горошек и нарезанные кружочками маслины. Полученную смесь посолить, поперчить, заправить сметаной и майонезом.

Перед подачей к столу можно украсить салат апельсиновой цедрой, зеленым горошком или зеленью.

Салат из картофеля с шампиньонами

Ингредиенты:

500 г картофеля, 600 г свежих шампиньонов, 200 г лука-порея, 50 г маслин без косточек, 50 г очищенных грецких орехов, 40 мл оливкового масла, 30 мл винного уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать дольками. Лук-порей нарезать полукольцами, маслины разрезать пополам, орехи мелко порубить. Шампиньоны промыть, разрезать пополам и тушить с 20 мл оливкового масла в течение 5 минут, затем добавить лук-порей и готовить еще 10 минут. Остудить и перемешать с картофелем, маслинами и орехами. Оставшееся масло смешать с уксусом, добавьте соль, перец. Приготовленной заправкой полить салат, осторожно перемешать, выложить горкой в салатницу и подать к столу.

Салат «Перуанский»

Ингредиенты:

2 моркови, 2 клубня картофеля, 1 свекла, 100 г консервированной кукурузы, 1 луковица, 50 мл растительного масла, 5 мл 3%-ного уксуса, 100 г зелени петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, добавить консервированную кукурузу, сахар, посолить и заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из соленых баклажанов и свежих овощей

Ингредиенты:

200 г соленых баклажанов, 5–6 стручков болгарского перца, 3–4 зубчика чеснока, 2 огурца, 2 помидора, 50 мл растительного масла, 5 мл 3%-ного уксуса, по 50 г зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Баклажаны нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить, натереть на мелкой терке, смешать с 2 столовыми ложками растительного масла и уксусом, добавить к баклажанам, посолить и перемешать. Болгарский перец вымыть, запечь в духовке, дать остыть, срезать верхушки и удалить семена. Огурцы вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить, смешать с огурцами, посолить, заправить остатками растительного масла и нафаршировать этой смесью перец.

Приготовленные таким образом продукты выложить на блюдо, с одной стороны положив баклажаны, с другой – фаршированный перец. Между ними положить нарезанные тонкими кружочками помидоры, посыпать их солью и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из кабачков с растительным маслом

Ингредиенты:

1 кабачок, 35 мл растительного масла, 5 мл 3%-ного уксуса, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Кабачок вымыть, очистить, удалить семена, нарезать небольшими кубиками, посолить, поперчить и заправить растительным маслом с добавлением уксуса. Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат «Веселый кабачок»

Ингредиенты:

1 кабачок среднего размера, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 35 мл растительного масла, 10 г горчицы, 50 г зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Кабачок вымыть, очистить, удалить семена и натереть на крупной терке. Лук очистить, мелко нарезать. Чеснок очистить, растереть с солью, смешать с растительным маслом, добавить горчицу, перец и мелко нарезанный укроп. Полученной смесью заправить кабачок.

Салат «Воронежский»

Ингредиенты:

2–3 кабачка, 100 г консервированных грибов, 150 г отварного мяса курицы, 1–2 соленых огурца, 1 помидор, 100 г майонеза, 35 мл растительного масла, 50 г муки, 50 г зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Кабачки вымыть, очистить от кожицы, удалить семена, нарезать кружочками, посолить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Грибы, мясо, помидор и очищенные от кожицы огурцы пропустить через мясорубку. Все, кроме кабачков, смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом. Небольшое количество полученной смеси выложить на каждый кружочек кабачка и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат «Пряный»

Ингредиенты:

1 небольшой кабачок, 20 г тертого хрена, 1 луковица, 50 г майонеза, по 50 г зелени укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Кабачок вымыть, очистить, удалить семена и натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нарубить. Все смешать, добавить хрен, поперчить, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из кабачков и помидоров

Ингредиенты:

1–2 кабачка среднего размера, 2–3 помидора, 4–5 зубчиков чеснока, 100 мл растительного масла, 15 мл лимонного сока, зелень укропа и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Кабачки вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, остудить, нарезать ломтиками или кубиками. Чеснок очистить, растереть с солью. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Смешать растительное масло, лимонный сок, добавить чеснок и укроп.

Полученной заправкой залить кабачки и выложить на блюдо. Помидоры вымыть, нарезать кружочками и разложить вокруг кабачков.

Салат «Перчик»

Ингредиенты:

2 стручка сладкого перца, ? кочана капусты, 2 моркови, 1 пучок щавеля, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1 пучок зеленого салата, 100 мл сливок, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Сладкий перец вымыть, удалить семена и нарезать тонкими кружочками. Свежую капусту нашинковать, перетереть с солью до появления сока, отжать, смешать с перцем и оставить на 10–15 минут. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Листья салата, щавель и зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все смешать и заправить сливками.

Салат из сладкого перца с маринованными баклажанами

Ингредиенты:

5–6 стручков сладкого перца, 1 маринованный баклажан среднего размера, 3–4 помидора, 5 яиц, 35 мл оливкового масла, 50 г майонеза, 100 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Перец вымыть, удалить семена, нарезать соломкой, посолить и выложить на широкое блюдо. Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками и положить поверх перца, оставив несколько штук для украшения готового салата.

Баклажан нарезать кубиками и выложить на помидоры. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить, нарезать небольшими кубиками и посыпать ими баклажан. Смешать майонез с оливковым маслом и полить салат.

Перед подачей к столу украсить мелко нарубленной зеленью петрушки и кружочками помидоров.

Салат «Восторг»

Ингредиенты:

4 стручка сладкого перца, 2 яйца, 1–2 помидора, 1 пучок зеленого лука, 50 г майонеза, 35 мл кефира, 50 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Перец вымыть, удалить семена, нарезать тонкой соломкой. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и мелко нарубить. Помидоры вымыть, нарезать небольшими ломтиками. Все смешать, добавить мелко нарезанный зеленый лук, посолить. Заправить салат смесью из майонеза и кефира.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат «Братислава»

Ингредиенты:

4 стручка сладкого красного перца, 50 г риса, 200 г консервированного зеленого горошка, 17 мл растительного масла, 15 мл 3%-ного уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Перец испечь в духовке, остудить, очистить, удалить семена и нарезать небольшими кусочками. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать остыть, смешать с перцем, добавить зеленый горошек, посолить, поперчить и заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Салат «Гречанка»

Ингредиенты:

6 стручков сладкого перца, 100 г брынзы, 2–3 свежих огурца, 4–5 помидоров, 2 луковицы, 30 мл оливкового масла, 50 г зелени сельдерея, 100 г оливок без косточек, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Перец запечь в духовке, остудить, очистить, удалить семена и нарезать соломкой. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы, нарезать кружочками. Лук очистить и нарезать полукольцами. Оливки нарезать тонкими колечками. Все смешать, посолить, поперчить и заправить растительным маслом.

Готовый салат посыпать брынзой, натертой на мелкой терке, и украсить мелко нарубленной зеленью сельдерея.

Салат из сладкого перца с яблоками

Ингредиенты:

300 г сладкого перца, 2 яблока, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 50 г томата-пюре, по 100 г зелени укропа и петрушки, 35 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Перец вымыть, удалить семена, бланшировать и нарезать небольшими брусочками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и сердцевины, натереть на крупной терке, смешать с перцем и посолить. Лук и чеснок очистить и нашинковать. В растительное масло добавить томат-пюре, лук и чеснок. Полученной смесью заправить салат. Перед подачей к столу украсить рубленой зеленью.

Салат из маринованного перца с копченой колбасой

Ингредиенты:

2 стручка маринованного перца, 200 г копченой колбасы, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 г майонеза, по 50 г зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Маринованный сладкий перец и очищенный лук нарезать небольшими кусочками. Копченую колбасу нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить и растереть с солью. Все смешать, заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки и украсить кусочками перца.

Салат из сладкого перца и соленых огурцов

Ингредиенты:

3–4 стручка сладкого перца, 2 соленых огурца, 1 луковица, 50 мл растительного масла, 10 г сахара, 50 г зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Перец вымыть, удалить семена, нарезать соломкой. Огурцы натереть на крупной терке. Лук очистить, мелко нарубить. Все смешать, посолить, добавить сахар, заправить растительным маслом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат «Итальянский»

Ингредиенты:

200 г красного сладкого перца, 200 г риса, 150 г отварного мяса курицы, 150 г молодого зеленого горошка, 30 г готовой столовой горчицы, 15 мл столового уксуса, 20 мл оливкового масла, по 50 г зелени петрушки и базилика, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Красный сладкий перец запечь в духовке, очистить и нарезать соломкой. Таким же образом нарезать мясо курицы. Затем отварить по отдельности в подсоленной воде рис и молодой зеленый горошек. Подготовленные овощи смешать с рисом. В отдельной емкости смешать горчицу, уксус и оливковое масло, полить приготовленной заправкой салат, посолить и поперчить.

Готовый салат украсить крупно нарезанной зеленью петрушки и базилика.

Салат «Бобби»

Ингредиенты:

200 г фасоли, 2 яблока, 4 клубня картофеля среднего размера, 3–4 моркови, 2 свеклы, 1 луковица, 80 мл растительного масла, по 50 г зелени петрушки и укропа, 10 г сахара, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Фасоль замочить на 5–7 часов, затем отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и остудить. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать мякоть тонкими ломтиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать маленькими кусочками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все смешать, добавить сахар, посолить, поперчить и заправить растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Салат из консервированного зеленого горошка и сардин

Ингредиенты:

200 г консервированного зеленого горошка, 100 г консервированных сардин в масле, 200 г сыра, 3 яйца, 1 стручок сладкого перца, 100 г майонеза, 5 г горчицы, по 50 г зелени укропа и петрушки, перец красный молотый, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Сыр нарезать небольшими кубиками. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и нарезать небольшими кусочками. Сардины мелко нарезать.

Все смешать, посолить, добавить зеленый горошек. Майонез смешать с горчицей и молотым перцем. Полученной смесью заправить салат.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа, украсить полосками болгарского перца.

Салат «Принцесса на горошине»

Ингредиенты:

250 г консервированного горошка, 200 г ветчины (или колбасы), 2 помидора, 1 луковица, 1 стакан майонеза, 50 г сыра, 50 г петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Ветчину нарезать соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нарубить.

Помидоры вымыть, нарезать мелкими кубиками. Все смешать с консервированным зеленым горошком, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат украсить кружочками помидоров, веточками петрушки и консервированным зеленым горошком.

Салат из фасоли с растительным маслом

Ингредиенты:

250 г фасоли, 75 мл растительного масла, 5 мл 3%-ного уксуса, 5 г горчицы, по 100 г зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Фасоль замочить на 5–7 часов в воде, затем воду слить и отварить фасоль в свежей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и остудить. Готовую фасоль посолить, поперчить, добавить горчицу, заправить растительным маслом, смешанным с уксусом, и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат «Македонец»

Ингредиенты:

300 г замороженной стручковой фасоли, 50 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 100 г зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Стручки фасоли отварить в подсоленной воде. Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить и заправить сливочным маслом.

Вместо масла салат можно запровить хорошо взбитой сметаной.

Салат «Наслаждение»

Ингредиенты:

200 г консервированной белой фасоли, 2 помидора, 2 яйца, 1 зубчик чеснока, по 50 г зелени укропа и петрушки, 50 мл растительного масла, 15 мл сухого белого вина, 20 г сахара, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Фасоль откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости, затем выложить на блюдо. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарубить и посыпать им фасоль. Помидоры вымыть, нарезать кружочками и выложить на фасоль.

Для приготовления соуса смешать растительное масло с белым вином, добавить сахар, перец и соль. Полученной смесью залить салат. Украсить дольками яиц, сваренных вкрутую, и веточками зелени.

Салат по-испански

Ингредиенты:

500 г фасоли, 50 г томатной пасты, 25 г сливочного масла или маргарина, 70 г сметаны, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 стручок сладкого перца, по 50 г зелени петрушки и базилика, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Фасоль замочить в холодной воде на 5–7 часов, затем воду слить, а фасоль тушить до мягкости с маслом или маргарином. Остудить, добавить томатную пасту. Сладкий перец вымыть, удалить семена и нарезать тонкой соломкой. Лук и чеснок очистить, вымыть и нарубить. Все смешать, посолить, поперчить и заправить сметаной.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и базилика.

Салат из фасоли с соленым огурцом

Ингредиенты:

250 г фасоли, 1 соленый огурец, 1 яблоко, 1 луковица, 1 яйцо, 35 мл растительного масла, по 50 г зелени укропа и петрушки, 5 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Фасоль замочить на 10 часов, отварить в той же воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и остудить. Соленый огурец нарезать небольшими кубиками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нарубить. Яйцо сварить вкрутую, дать остыть, очистить и мелко нарезать. Все смешать, посолить, добавить красный перец и заправить растительным маслом.

Перед подачей к столу украсить рубленой зеленью укропа и петрушки.

Салат из мороженной стручковой фасоли с картофелем

Ингредиенты:

300 г мороженной стручковой фасоли, 3 клубня картофеля, 1 помидор, 200 г сметаны, сок 1 лимона, зеленый лук, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Стручки фасоли отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, затем мелко нарезать. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Все перемешать, посолить, поперчить, полить лимонным соком, заправить сметаной.

Готовый салат посыпать мелко нарубленным зеленым луком и украсить дольками помидора.

Салат «Гаргантюа»

Ингредиенты:

250 г консервированной фасоли, 2 яйца, 2 помидора, 1 луковица, 50 мл растительного масла, 5 мл 3%-ного уксуса, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Консервированную фасоль откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости. Зелень петрушки вымыть, обсушить, нашинковать, посыпать ею фасоль и заправить все растительным маслом с добавлением уксуса и соли. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружочками. Помидоры вымыть и также нарезать кружочками. Лук очистить и нарезать кольцами.

Фасоль с зеленью выложить в салатницу, по краю положить кружочки яиц и помидоров, чередуя их, а в центре разместить кольца репчатого лука.

Салат из белой фасоли и сыра

Ингредиенты:

100 г белой фасоли, 100 г твердого сыра, 1 луковица, 50 мл растительного масла, 5 мл 3%-ного уксуса, 1 лавровый лист, по 50 г зелени петрушки и укропа, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Фасоль замочить на 10 часов в холодной воде, затем, не сливая воду, посолить, отварить до готовности и откинуть на дуршлаг.

Сбрызнуть фасоль уксусом, полить растительным маслом, посолить, добавить сахар, измельченный лавровый лист. Сыр натереть на крупной терке, часть оставить для украшения. Лук очистить и нарезать кубиками. Все смешать.

Перед подачей к столу посыпать салат тертым сыром и украсить веточками зелени укропа и петрушки.

Салат из консервированной фасоли с грецкими орехами

Ингредиенты:

200 г красной консервированной фасоли, 100 г ядер грецкий орехов, 17 мл растительного масла, 10 мл 3%-ного уксуса, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Консервированную фасоль откинуть на дуршлаг, стекла жидкость. Ядра грецких орехов мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из фасоли, овощей и фруктов

Ингредиенты:

100 г фасоли, 1 свекла, 2 моркови, 2 яблока или 2 груши, 100 г сметаны, 50 г сахара, 5 г лимонной кислоты, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Фасоль замочить на 5–7 часов, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить. Свеклу вымыть, отварить, очистить и нарезать маленькими кубиками. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Яблоки или груши вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Все смешать, посолить и заправить сметаной, смешанной с сахаром и лимонной кислотой.

Мясные салаты

Салат «Зимняя фантазия»

Ингредиенты:

200 г мяса (говядины, баранины или свинины), 300 г картофеля, 2–3 соленых огурца, 1 вареное яйцо, 1 небольшая вареная свекла, 1 вареная морковь, 30 г мясного желе, 50 г майонеза, 50 г маринованной брусники, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо и картофель отварить, нарезать кубиками. Добавить нарезанные кубиками соленые огурцы, мелко нарубленное яйцо.

Заправить майонезом, посолить, поперчить и перемешать. Затем выложить горкой на тарелку, сверху положить мясное желе, предварительно нарезанное кубиками.

По краям тарелки разложить гарнир, приготовленный из свеклы и моркови, нарезанных кубиками и дольками, украсить салат маринованной брусникой и подать к столу.

Салат из говядины и зеленого салата

Ингредиенты:

200 г жареной говядины, 300 г зеленого салата, 3 клубня картофеля, 3 соленых огурца, 50 г майонеза, 100 г зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками. Листья салата вымыть, обсушить и мелко нарубить. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Огурцы нарезать соломкой. Все продукты смешать, посолить, заправить майонезом.

Перед подачей к столу посыпать салат мелко нарубленной зеленью укропа, украсить кусочками огурца и мяса.

Салат «Ярославна»

Ингредиенты:

1 редька, 100 г отварной говядины, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 50 г редиса, 100 г майонеза, 17 мл растительного масла, по 50 г зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления:

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке, добавить нарезанную небольшими кубиками отварную говядину. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Все смешать, заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, украсить дольками сваренного вкрутую яйца и кружочками редиса.

Салат «Краковский»

Ингредиенты:

100 г жареной говядины, 1 клубень картофеля, 2 соленых огурца, 2 яйца, 1 морковь, 1 небольшое маринованное яблоко, 1 луковица, 20 г тертого хрена, 100 г сметаны, по 50 г зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать кусочками или тонкими ломтиками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Огурцы и яблоко нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на средней терке или мелко нарубить. Все смешать, посолить и поперчить. Лук очистить, вымыть, нашинковать, соединить со сметаной, добавить хрен и перемешать. Овощную массу выложить на блюдо, залить полученным соусом, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из говядины и помидоров

Ингредиенты:

200 г отварной нежирной говядины, 5 помидоров среднего размера, 2 огурца, 3 луковицы, 100 г сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Лук очистить и мелко нарубить. Все смешать, поперчить, посолить, заправить сметаной. Перед подачей к столу можно украсить салат дольками помидора и кружочками огурца.

Салат «Марио»

Ингредиенты:

200 г вареной телятины, 1 стакан макарон среднего размера, 2 яйца, 2–3 помидора, 100 г сметаны, 20 г тертого хрена, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Телятину нарезать небольшими кусочками. Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Все смешать, посолить, заправить сметаной, смешанной с хреном. Перед подачей к столу украсить нарезанными кружочками помидорами.

Салат из говядины с шампиньонами

Ингредиенты:

200 г отварной говядины, 100 г шампиньонов, 6 маринованных огурцов, 3 луковицы, 50 мл растительного масла, 60 мл огуречного маринада, 50 г рубленой зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Говядину нарезать небольшими кусочками. Шампиньоны промыть, очистить, отварить в подсоленной воде, остудить и мелко нарезать. Лук очистить и нарезать кубиками. Маринованные огурцы нарезать тонкой соломкой. Все смешать, добавить 1 столовую ложку растительного масла и огуречный маринад, оставить на 1 час. Затем добавить оставшееся растительное масло. Посолить и поставить в холодильник еще на 1 час.

Перед подачей к столу посыпать готовый салат зеленью укропа.

Салат из говядины по-французски

Ингредиенты:

300 г отварной нежирной говядины, 4–5 свежих помидоров, 4–5 клубней картофеля, 3 вареных яйца, 1 небольшая луковица, 50 мл кукурузного масла, 15 мл 3%-ного уксуса, 5 г горчицы, 2 г свежемолотого черного перца, 50 г зелени укропа, 20 каперсов, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кубиками или полосками. Помидоры вымыть и нарезать ломтиками.

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Лук очистить и мелко нарубить. На широкое блюдо выложить слой помидоров, посолить, поперчить, сверху посыпать луком и уложить ровным слоем мясо. Затем выложить картофель.

Для приготовления соуса желтки натереть на мелкой терке или размять вилкой. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить и добавить в желтки. Затем положить горчицу, свежемолотый черный перец, каперсы, посолить, залить кукурузным маслом, уксусом и мешать до образования однородной массы. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат посыпать мелко нарубленными яичными белками и украсить веточками петрушки.

Салат «Фрау Марта»

Ингредиенты:

200 г отварной нежирной говядины, 200 г отварной нежирной свинины, 200 г отварной нежирной телятины, 2 луковицы среднего размера, 4–5 соленых огурцов, 100 г сметаны, 100 мл растительного масла, 5 г горчицы, 50 г зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, мелко нарубить. Огурцы нарезать соломкой. Все смешать, посолить, поперчить.

Растительное масло смешать со сметаной и горчицей. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из говядины и сыра

Ингредиенты:

300 г отварной нежирной говядины, 200 г сыра твердых сортов, 100 г консервированного зеленого горошка, 6–8 маринованных слив, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками. Сыр натереть на крупной терке. Маринованные сливы нарезать кубиками, оставить несколько штук для украшения. Все смешать, добавить большую часть консервированного зеленого горошка, посолить, заправить майонезом.

Перед подачей к столу украсить готовый салат оставшимися зеленым горошком и сливами.

Салат из говядины, окорока и языка

Ингредиенты:

200 г отварной нежирной говядины, 100 г окорока, 100 г отварного языка, 1 клубень картофеля, 1 небольшая свекла, 1 небольшой соленый огурец, 2 яйца, 70 г майонеза, 50 г зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Говядину, окорок и язык нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать ломтиками.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, одно нарезать кубиками, а другое – кружочками для украшения. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Огурец очистить от кожицы и нарезать кубиками. Все смешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Перед подачей к столу украсить салат мелко нарубленной зеленью петрушки и кружочками яйца.

Салат «Полтава»

Ингредиенты:

100 г отварного мяса, 100 г соленых грибов, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 30 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать кубиками. Соленые грибы промыть и нарезать соломкой. Картофель вымыть, отварить, охладить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, одну половину мелко нарубить, а другую нарезать тонкими полукольцами для украшения. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат украсить кольцами лука.

Салат из телятины и риса

Ингредиенты:

300 г отварной телятины, 200 г риса, 1 апельсин, 1 яйцо, 100 мл растительного масла, 100 г майонеза, 5 мл 3%-ного уксуса, 5 г горчицы, 15 г муки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и оставить остывать, после чего смешать с мясом. Яйцо разбить, отделить желток от белка.

К желтку добавить соль, горчицу, сахар и уксус, взбить миксером, постепенно вливая растительное масло. Апельсин разрезать пополам, выжать сок из одной половины и разбавить его водой в пропорции 1 : 7.

Добавить муку, размешать, поставить на огонь, вскипятить, остудить и добавить майонез.

Желтковый и апельсиновый соусы перемешать и заправить мясо с рисом.

Готовый салат украсить дольками апельсина. Прежде чем подавать салат к столу, поставить его на некоторое время в холодильник.

Салат из свинины и овощей

Ингредиенты:

400 г отварной нежирной свинины, 5–6 клубней картофеля среднего размера, 2–3 свежих огурца, 2 некрупные моркови, 2–3 небольших яблока, 2–3 яйца, 250 г сметаны, 100 г зеленого салата, по 50 г зелени петрушки и укропа, сахар, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель и морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кубиками или соломкой.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, добавить сахар, заправить сметаной.

Листья салата вымыть, обсушить и уложить на дно широкого блюда. Сверху выложить готовый салат. Перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Салат «Берлинский»

Ингредиенты:

200 г отварной нежирной свинины, 4–5 клубней картофеля, 2 соленых огурца, 3 листа зеленого салата, 100 г майонеза, 10 мл 3%-ного уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Огурцы нарезать соломкой. Все смешать, посолить, добавить уксус и заправить майонезом.

Готовый салат украсить нарезанными тонкой соломкой листьями салата.

Салат «Везувий»

Ингредиенты:

300 г нежирной вареной свинины, 3 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 100 г майонеза, сок половины лимона, 100 г зелени кинзы, 5 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурец нарезать соломкой. Все смешать, посолить. Майонез соединить с перцем, добавить лимонный сок и полученным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками кинзы.

Салат из свинины и сельди

Ингредиенты:

300 г вареной нежирной свиницы, филе ? сельди, 3 небольших клубня картофеля, 2 соленых огурца, 3 небольших яблока, 2 яйца, 2 помидора, 100 г зеленого салата, 100 г зелени петрушки, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо и филе сельди нарезать маленькими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и мелко нарубить. Огурцы нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Все смешать, посолить, заправить майонезом. Листья салата вымыть, обсушить, выстелить ими дно широкого блюда. Сверху положить салат, посыпать его мелко нарубленной зеленью петрушки и украсить кружочками помидоров.

Салат «Бой курантов»

Ингредиенты:

300 г жареной свинины, 100 г жареного мяса курицы, 3 луковицы, 1 соленый огурец, 1 небольшая свекла, 50 г сметаны, 50 г квашеной капусты, 8 маринованных слив, 50 г зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Свинину и мяса курицы мелко нарезать. Лук очистить и нарубить. Огурец нарезать соломкой. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, заправить сметаной.

Готовый салат выложить горкой на середину широкого блюда, вокруг разложить квашеную капусту, посыпать все мелко нарубленным зеленым луком и украсить маринованными сливами.

Салат «Валдайский»

Ингредиенты:

200 г буженины, 100 г филе рыбы горячего копчения, 4 клубня картофеля, 2 маринованных огурца, 100 г мелко нарезанных маринованных грибов, 1 луковица, 4–5 грецких орехов, 50 г тертой брынзы, сок ? лимона, 15 мл 3%-ного уксуса, 100 г майонеза, 50 г зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Буженину нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Рыбу нарезать соломкой, огурцы – маленькими кубиками. Лук очистить, мелко нарубить. Все смешать, добавить брынзу, грибы, молотые ядра грецких орехов, сбрызнуть уксусом и лимонным соком, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат украсить веточками петрушки.

Салат из буженины и сыра

Ингредиенты:

300 г буженины, 200 г сыра твердых сортов, 2 помидора, 3 яйца, 100 г майонеза, по 50 г зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Буженину нарезать полосками. Сыр натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Все продукты соединить, посолить, поперчить, заправить майонезом и перемешать.

Готовый салат перед подачей к столу украсить кружочками помидоров и мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из баранины с болгарским перцем

Ингредиенты:

300 г жареной баранины, 3 стучка болгарского перца, 3 помидора, 1 свежий огурец, 1 луковица, 1 яйцо, 100 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать тонкой соломкой. Перец вымыть, удалить семена и также нарезать тонкой соломкой. Огурец вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать небольшими дольками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат украсить кружочками или дольками сваренного вкрутую яйца.

Салат «Визирь»

Ингредиенты:

200 г отварной баранины, 5–6 консервированных помидоров, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 35 мл растительного масла, 10 г сахара, 100 г маринованного винограда, 100 г зелени кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками. Помидоры очистить от кожицы и мелко нарезать. Морковь и корень сельдерея очистить, вымыть и натереть на средней терке. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Все смешать, посыпать сахаром, посолить, заправить растительным маслом.

Готовый салат украсить маринованным виноградом и мелко нарубленной зеленью кинзы.

Салат «Пиковая дама»

Ингредиенты:

300 г отварной или жареной баранины, 200 г консервированной свеклы, 3 яблока, 100 г сметаны, по 50 г зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Все смешать, добавить свеклу, посолить, заправить сметаной.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат «Гульнара»

Ингредиенты:

200 г отварной баранины, 200 г консервированной стручковой фасоли, 2 помидора, 50 г сыра, 250 г майонеза, 100 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кубиками, консервированную фасоль – небольшими кусочками. Помидоры вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат «Робин-Бобин»

Ингредиенты:

200 г жареной баранины, 50 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 2 маринованных огурца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 35 мл растительного масла, 5 мл 3%-ного уксуса, 35 мл томатного сока, 100 г зеленого лука, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать тонкой соломкой. Маринованные огурцы очистить от кожицы и нарезать тонкими кружочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Все смешать, оставив несколько кружочков огурца для украшения, добавить большую часть консервированного зеленого горошка.

Для приготовления заправки чеснок очистить и растереть с солью, добавить уксус, томатный сок, растительное масло, перец и все хорошо размешать. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат посыпать мелко нарубленным зеленым луком, украсить кружочками огурца и зеленым горошком.

Салат «Арагви»

Ингредиенты:

300 г жареной баранины, 3 кислых яблока, 3 яйца, 2–3 соленых огурца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 100 г зеленого лука, 50 г зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать маленькими кусочками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Соленые огурцы очистить от кожицы и также нарезать небольшими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить. Лук очистить и мелко нарезать. Все смешать. Чеснок очистить, натереть на мелкой терке, растереть с солью и перцем и смешать с майонезом. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат посыпать мелко нарубленным зеленым луком и украсить веточками укропа.

Салат «Горы Кавказа»

Ингредиенты:

300 г отварной баранины, 2 редьки, 3 луковицы среднего размера, 100 г майонеза, 17 мл растительного масла, ? граната, 1 яйцо, 5 г аджики, по 20 г зелени укропа, петрушки и кинзы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Вареное мясо нарезать соломкой. Редьку очистить от кожицы, вымыть и натереть на средней терке. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить в сковороду и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Затем масло слить, лук остудить и выложить в миску с мясом и редькой. Все поперчить, посолить, добавить аджику, перемешать и выложить горками в салатницу. Сверху залить майонезом.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Перед подачей к столу готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки, укропа и кинзы, украсить яйцом и зернами зрелого граната.

Салат «Нуржан»

Ингредиенты:

200 г отварной баранины, 100 г чернослива, 200 г квашеной капусты, 2 моркови, 1 яблоко, 50 мл растительного масла, 20 г меда.

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками. Квашеную капусту измельчить. Морковь и яблоко вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Чернослив замочить в горячей воде на 15 минут набухания, затем мелко нарезать, предварительно удалив из него косточки. Все смешать, заправить медом и растительным маслом.

Оливье традиционный

Ингредиенты:

200 г отварное мясо курицы, 6 клубней картофеля, 3 штуки моркови, 2 луковицы, 1–2 маринованных огурца, 3 яйца, 2 яблока, 200 г консервированного зеленого горошка, 250 г майонеза, 50 г зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо курицы разделить на небольшие кусочки. Картофель и морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Огурцы нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарезать. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, поперчить, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат украсить веточками петрушки.

Салат «Кавказский»

Ингредиенты:

Тушка курицы среднего размера, 4 луковицы, 5–6 зубчиков чеснока, 200 г ядер грецких орехов, 200 г сметаны, 17 г маргарина, 3–4 лавровых листа, 10 г муки, 100 г зелени укропа, 3–4 горошины черного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Курицу выпотрошить, опалить, разрубить на небольшие куски и каждый натереть солью. Затем обжарить в разогретом маргарине с обеих сторон, сложить в кастрюлю и добавить горячую воду или бульон так, чтобы мясо было только покрыто жидкостью. Тушить на слабом огне до полуготовности. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить на маргарине, который остался после обжаривания курицы, затем выложить в кастрюлю. Чеснок очистить и мелко нарубить. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать. Все смешать, посолить, добавить перец, лавровый лист.

Орехи пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю. Когда все вновь закипит, добавить сметану. Тушить до готовности, постоянно помешивая. За 5 минут до окончания тушения добавить муку, разведенную стаканом холодной воды, снова довести до кипения и снять с огня.

Перед подачей к столу остудить.

Салат «Курочка Ряба»

Ингредиенты:

200–300 г отварного мяса курицы, 1–2 моркови среднего размера, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, по 50 г зелени петрушки и базилика, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и измельчить. Все продукты соединить, добавить большую часть консервированного зеленого горошка, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью базилика и петрушки, украсить оставшимся горошком.

Салат «Эдельвейс»

Ингредиенты:

400 г отварного мяса курицы, 3–4 маринованных огурца, 3–4 клубня картофеля, 3 яйца, 100 г консервированного зеленого горошка, 250 г майонеза, 15 мл лимонного сока, 5 г томатной пасты, 10 г сахара, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо курицы нарезать тонкими полосками или разделить руками на волокна. Огурцы очистить от кожицы и нарезать соломкой. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить. Все смешать.

В майонез выложить томатную пасту, добавить лимонный сок, сахар, посолить и поперчить. Все тщательно перемешать до образования однородной массы. Приготовленным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить зеленым горошком.

Салат из курицы и цветной капусты

Ингредиенты:

300 г мяса курицы, 200 г мороженной цветной капусты, 1 морковь, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать маленькими кусочками.

Капусту отварить до готовности в подсоленной воде. Морковь вымыть, отварить, очистить, нарезать небольшими кубиками. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, украсить консервированным зеленым горошком.

Салат «Офелия»

Ингредиенты:

300–400 г мяса курицы, 3 клубня картофеля, 2–3 огурца, 2 яйца, 100 г листьев зеленого салата, 17 г маргарина, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо курицы нарезать небольшими кусочками и обжарить до готовности на маргарине. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Листья салата вымыть, просушить и нашинковать. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат украсить дольками вареных яиц, огурцов и целыми листьями салата.

Салат «Неженка»

Ингредиенты:

200 г отварного или жареного мяса курицы, 25 г майонеза, 15 мл кефира или йогурта, 15 мл концентрированного молока, сок половины лимона, 100 г петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Петрушку мелко нарубить (несколько веточек оставить для украшения). Для приготовления соуса зелень, майонез, кефир, молоко, лимонный сок, соль и сахар хорошо перемешать. Мясо птицы (без кожи) нарезать кубиками и положить в соус. Еще раз перемешать и дать салату настояться в прохладном месте в течение 30 минут. После этого переложить его в салатницу, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Салат «Каприз»

Ингредиенты:

Тушка курицы среднего размера, 500 г шампиньонов, 4–5 корней сельдерея, 3–4 соленых огурца, 100 г майонеза, сок 1 лимона, 40 г топленого масла, 50 г тертого хрена, 100 г листьев зеленого салата, 10 г сахара, перец красный молотый на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Тушку курицы варить в подсоленной воде до готовности, мясо отделить от костей, нарезать кусочками, посыпать перцем, посолить и слегка обжарить на топленом масле. Шампиньоны промыть, очистить, нарезать кубиками и обжарить в масле, оставшемся после жарки курицы. Сельдерей очистить, вымыть, нарезать соломкой. Огурцы нарезать небольшими кусочками. Все смешать. В майонез добавить лимонный сок, хрен, сахар и соль. Полученным соусом заправить салат.

Перед подачей к столу украсить нарезанными тонкой соломкой листьями салата.

Салат «Шахерезада»

Ингредиенты:

300 г мяса курицы, 200 г консервированных кабачков, 2 яйца, зелень петрушки, 100 г консервированного горошка, 50 г сметаны, 50 г майонеза, по 20 г зелени укропа и кинзы, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать небольшими кусочками. Консервированные кабачки нарезать кубиками. Все смешать.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и разрезать на 4 дольки каждое.

Для приготовления соуса смешать сметану и майонез, добавить соль, сахар, мелко нарубленную зелень укропа и кинзы. Полученным соусом заправить мясо с кабачками.

В салатницу выложить сначала дольки яйца, на них положить приготовленный салат. Украсить его горошком и веточками петрушки.

Салат «Цып-цып»

Ингредиенты:

200–300 г жареного филе курицы, 250 г сыра, 100 г маринованных грибов, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 мл сливок, 25 г тертого хрена, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо курицы нарезать небольшими кусочками. Сыр натереть на крупной терке. Грибы промыть, отделить несколько шляпок для украшения салата, оставшиеся разрезать на несколько частей. Все смешать, добавить большую часть консервированного зеленого горошка. Сливки взбить, добавить в них соль, тертый хрен и заправить этим соусом приготовленные продукты.

Перед подачей к столу украсить салат шляпками маринованных грибов и зеленым горошком.

Салат «Минарет»

Ингредиенты:

200 г отварного мяса курицы, 100 г консервированной стручковой фасоли, 2 клубня картофеля, 1–2 огурца, 2 яйца, 1 помидор, 100 г майонеза, 100 г листьев зеленого салата, по 50 г зелени петрушки и эстрагона, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо курицы мелко нарезать. Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Огурцы и помидор вымыть, нарезать кружочками. Листья салата вымыть, просушить и нарезать соломкой. Стручки консервированной фасоли разрезать на 2–3 части каждый. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью эстрагона и петрушки.

Салат «Пекин»

Ингредиенты:

300 г мяса отварной или жареной курицы, 240 г риса, 2 стакана куриного бульона, 17 г маргарина или растительного масла, 3–4 стебля лука-порея, 2 яблока, 1 яйцо, 1 корень сельдерея среднего размера, 100 г консервированного зеленого горошка, 250 г майонеза, 50 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо курицы нарезать небольшими кусочками. Лук-порей вымыть, мелко нарубить, выложить на сковороду и обжарить на маргарине или растительном масле. Рис варить в подсоленной воде до полуготовности, затем слить воду, добавить бульон и варить до готовности. Откинуть готовый рис на дуршлаг, чтобы стекла вода, остудить и смешать с луком. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и сразу смешать с луком и рисом, чтобы не потемнели. Сельдерей вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и мелко нарезать, оставив половинку для украшения салата. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и украсить ломтиками яйца.

Салат «Эстет»

Ингредиенты:

200 г отварного мяса курицы, 200 г средних по размеру макарон, 2 свежих огурца, 2 соленых огурца, 2 яйца, 50 г консервированного зеленого горошка, 100 г листьев салата лолло россо, 1 стручок сладкого перца, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, по 50 г зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо курицы разделить руками на волокна. Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и оставить остывать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими ломтиками. Свежие и соленые огурцы нарезать кружочками. Сладкий перец вымыть, удалить семена и нарезать соломкой. Листья салата вымыть, просушить и нарезать соломкой, а зеленый лук – тонкими колечками. Все смешать, посолить, поперчить, добавить консервированный зеленый горошек, заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа, украсить его дольками вареного яйца и кружочками огурцов.

Салат «Брызги шампанского»

Ингредиенты:

100 г филе курицы, 50 г консервированной кукурузы, 3–4 клубня картофеля, 2 соленых или свежих огурца, 50 г мороженой цветной капусты, 50 г зелени кудрявой петрушки, майонез по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель отварить, очистить и нарезать его мелкими кубиками. Огурцы вымыть и измельчить. Цветную капусту отварить в подсоленной воде и мелко нашинковать. Подготовленные продукты перемешать с кукурузой и нарезанным филе курицы, заправить майонезом.

Выложить салат горкой и украсить зеленью.

Салат «Парижанка»

Ингредиенты:

400 г вареного мяса курицы, 100 г ветчины, 2–3 яблока среднего размера, 1 большой апельсин, 2–3 свежих огурца, 100 г тертого сыра, 100 г майонеза, 100 г сметаны, по 50 г зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо курицы нарезать соломкой, ветчину – небольшими кусочками. Апельсин очистить от кожуры, разделить на дольки и разрезать каждую из них на 2–3 части. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке.

Чтобы они не потемнели, их следует сразу же смешать с апельсином. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Все смешать, посолить, поперчить, заправить сметаной и майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать сыром и украсить веточками петрушки и укропа.

Салат «Ароматный»

Ингредиенты:

Тушка курицы среднего размера, 1 небольшая гроздь темного винограда, 2–3 корня сельдерея, 100 г майонеза, сок 1 лимона, 50 г зеленого лука, 25 г молотых фисташек, несколько листиков мяты или мелиссы, 100 г листьев зеленого салата, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Тушку курицы разделить на несколько частей, посолить и уложить в кастрюлю с водой. Варить до готовности, затем вынуть из бульона, остудить, отделить мясо от костей и нарезать мясо небольшими кусочками. Сельдерей очистить, вымыть, нарубить, добавить к мясу и сбрызнуть лимонным соком. Виноград вымыть, отделить от плодоножек, отложить несколько ягод для украшения, остальные разрезать на половинки, удалить косточки и выложить в мясо. Листики мяты или мелиссы вымыть, просушить и мелко нарубить. Затем смешать их с фисташками, добавить в майонез и полученной смесью заправить салат. Все поставить в холодильник на 1 час.

Перед подачей к столу украсить листьями салата, перьями лука и целыми ягодами винограда.

Салат из яиц, фаршированных куриным мясом

Ингредиенты:

100 г мяса жареной или вареной курицы, 100 г мясного желе, 6 яиц, 50 г майонеза, 100 г листьев зеленого салата, 50 г зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки и протереть их через сито. Мясо курицы пропустить через мясорубку, соединить с протертыми желтками, посолить, поперчить и заправить майонезом. Приготовленным фаршем заполнить половинки белков, залить полузастывшим мясным желе и поставить яйца в холодильник.

Перед подачей к столу листья салата вымыть, просушить и выложить на широкое блюдо, положить на них яйца и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат «Мичиган»

Ингредиенты:

100 г жареного мяса индейки, 2 клубня картофеля среднего размера, 2–3 свежих или консервированных помидора, 1 небольшой корень сельдерея, 2 яйца, 1–2 небольших яблока, 30 мл лимонного или яблочного сока, 4–5 листьев зеленого салата, 100 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо индейки нарезать мелкими ломтиками, сбрызнуть их лимонным или яблочным соком и поставить мариноваться в холодильник на 1 час. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками. Корень сельдерея очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и сразу же, чтобы они не потемнели, смешать с сельдереем. Все соединить, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Листья салата вымыть, просушить и выложить на широкое блюдо. Сверху выложить горкой готовый салат.

Салат из цыпленка и грибов

Ингредиенты:

150 г филе цыпленка, 150 г свежих грибов, 50 г сыра, 1 помидор, 1 корень сельдерея, 3–4 каперса, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Филе цыпленка отварить в подсоленной воде, остудить и мелко нарубить. Грибы отварить в подсоленной воде, мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Сельдерей очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Все смешать, добавить каперсы, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат украсить нарезанным кружочками помидором.

Салат «Охотничий»

Ингредиенты:

200 г вареного или жареного мяса дичи, 2–3 клубня картофеля, 2 яблока среднего размера, 1 морковь, 100 г мороженой брокколи, 2–3 небольших помидора, 100 г консервированной фасоли, 100 г зеленого горошка, 100 г майонеза, 5 г горчицы, 50 г зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать тонкими ломтиками. Картофель и морковь вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими ломтиками или кубиками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, мякоть натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, нарезать маленькими ломтиками. Брокколи варить в подсоленной воде в течение 15 минут. Готовую капусту откинуть на дуршлаг, чтобы дать стечь воде, и остудить. Все смешать, оставив по несколько ломтиков мяса и моркови для украшения салата. Добавить зеленый горошек и фасоль, посолить и поперчить. В майонез добавить горчицу, тщательно перемешать до образования однородной массы и заправить приготовленным соусом салат.

Перед подачей к столу украсить ломтиками мяса и моркови и веточками петрушки.

Салат из дичи и картофеля

Ингредиенты:

200 г вареного мяса дичи, 2–3 клубня картофеля 1–3 яблока среднего размера, 2–3 маринованных огурца, 4 яйца, 100 г сметаны, 5 г горчицы, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать тонкими ломтиками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками. Огурцы вымыть, разрезать на половинки, удалить семена и нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, 3 яйца мелко нарубить. Оставшееся яйцо разрезать на дольки фигурным ножом. Подготовленные продукты выложить на блюдо в следующем порядке: сначала ровным слоем картофель, сверху – нарубленные яйца. Рядом разложить горками огурцы, мясо и яблоки. Все полить сметаной, смешанной с горчицей посолить.

Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, украсить фигурными дольками яйца.

Салат «Егерь»

Ингредиенты:

300 г отварного мяса дичи, 2 яблока, 3 яйца, 17 мл растительного масла, 100 г майонеза, 50 г зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками и обжарить в растительном масле. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками или натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, разрезать на половинки, отделить желтки от белков, белки мелко нарубить. Все смешать, посолить. Два желтка растереть с майонезом, заправить полученным соусом салат.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и раскрошенным яичным желтком.

Салат из мяса кролика, кабачков и брюквы

Ингредиенты:

500 г жареного мяса кролика, 300 г консервированных кабачков, 100 г маринованной брюквы, 4 яйца, 100 г консервированного зеленого горошка, 50 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками. Кабачки и брюкву мелко нарубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и нарезать дольками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Салат «Романовский»

Ингредиенты:

300 г вареного мяса кролика, 2–3 соленых огурца, 100 г замороженного зеленого горошка, 2–3 клубня картофеля, 2–3 яблока, 3 яйца, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 лимон, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кубиками. Картофель вымыть, отварить, очистить, также нарезать кубиками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарубить. Огурцы нарезать соломкой. Лук очистить и нарубить. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Все смешать, добавить размороженный зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат посыпать нарубленной зеленью петрушки и укропа и украсить нарезанным ломтиками лимоном.

Салат «Нимфа»

Ингредиенты:

300 г вареного мяса кролика, 100 г красного сладкого стручкового перца, 150 г замороженного зеленого горошка, 100 г риса, 15 мл 3%-ного уксуса, 17 мл оливкового масла, 30 г горчицы, по 50 г зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать соломкой. Перец вымыть, удалить семена, нарезать кольцами.

Рис и горошек отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Все ингредиенты смешать, заправить оливковым маслом, смешанным с уксусом, горчицей и солью.

Готовое блюдо выложить в салатницу и посыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Салат из колбасы и овощей

Ингредиенты:

200 г колбасы, 3 клубня картофеля, 2 яйца, 2 соленых огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Колбасу нарезать мелкими кубиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и также нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Огурцы нарезать кубиками или соломкой. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Иванушка»

Ингредиенты:

200 г говяжьей колбасы, 3 свежих огурца, 3 свежих помидора, 1 небольшое яблоко, 1 луковица среднего размера, 1 яйцо, 15 г горчицы, 100 г майонеза, 50 г зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Колбасу нарезать небольшими кубиками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кубиками или соломкой. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, добавить горчицу и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат «Бавария»

Ингредиенты:

300 г говяжьей колбасы, 2 стакана мелкой белой фасоли, 2–3 соленых огурца, 2 яблока, 50 г майонеза, 50 г сметаны, 5 г горчицы, 50 г зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Колбасу нарезать небольшими кусочками. Фасоль замочить на 2 часа, затем отварить в подсоленной воде, откинуть ее на дуршлаг. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками или натереть на крупной терке. Огурцы нарезать кубиками или соломкой, оставив небольшую часть, которую надо нарезать кружочками для украшения готового салата. Все смешать, посолить. Для приготовления заправки майонез смешать с горчицей и сметаной. Приготовленным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками укропа и кружочками огурца.

Салат «Фиеста»

Ингредиенты:

300 г молочной колбасы, 250 г консервированной кукурузы, 2 яйца, 2 моркови, 1 стакан риса, 200 г майонеза, по 50 г зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Колбасу нарезать небольшими кусочками. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и остудить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кусочками. Все смешать, добавить кукурузу, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Зима»

Ингредиенты:

300 г молочной колбасы, 200 г сыра, 3–4 соленых огурца, 4 яйца, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 250 г консервированного зеленого горошка, 250 г майонеза, по 50 г зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Колбасу нарезать небольшими кубиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками, как и колбасу. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать маленькими кубиками, огурцы – кубиками или соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Все смешать, добавить большую часть консервированного зеленого горошка, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками укропа и петрушки и оставшимся консервированным зеленым горошком.

Салат «Львовский»

Ингредиенты:

200 г молочной колбасы, 200 г маринованных грибов, 1 небольшая луковица, 50 г томатного соуса или кетчупа, 45 мл растительного масла, 15 мл 3%-ного уксуса, по 50 г зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Колбасу нарезать небольшими кусочками. Грибы промыть и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить в глубокую миску, полить уксусом и оставить на 1 час. Затем лук откинуть на сито. Все смешать, посолить, заправить томатным соусом или кетчупом и растительным маслом. Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из ветчины и овощей

Ингредиенты:

500 г ветчины, 3–4 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 100 г консервированного зеленого горошка, 75 г сметаны, 100 г майонеза, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Ветчину нарезать небольшими кусочками или соломкой. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Огурцы нарезать маленькими кубиками. Сельдерей вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать соломкой или кубиками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить майонезом и сметаной. Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками укропа и петрушки.

Салат «Браво»

Ингредиенты:

200 г ветчины, 200 г цветной капусты, 150 г макарон среднего размера, 1 небольшая морковь, 1 небольшой корень сельдерея, 50 г майонеза, 17 мл растительного масла, 5 мл 3%-ного уксуса, 5 г горчицы, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Ветчину нарезать небольшими кубиками. Капусту разделить на кочешки, вымыть и варить в подсоленной воде в течение 15 минут, затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и остудить. Макароны отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Сельдерей вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, поперчить. Для приготовления соуса добавить в растительное масло майонез, горчицу, уксус, перемешать до получения однородной массы. Приготовленным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками укропа и петрушки.

Салат «Лукошко»

Ингредиенты:

200 г ветчины, 8–9 свежих помидоров одинакового размера, 2–3 яйца, 100 г консервированного зеленого горошка, 250 г майонеза, по 50 г зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, отрезать часть со стороны плодоножки, удалить ложкой мякоть и немного посолить. Ветчину мелко нарезать, смешать с 100 г майонеза и зеленым горошком и этой массой наполнить помидоры. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Зелень петрушки вымыть, просушить и мелко нарубить. Яйца и зелень смешать, выложить на дно широкого блюда ровным слоем и залить оставшимся майонезом. Сверху положить помидоры.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками укропа.

Салат «Петровский»

Ингредиенты:

400 г ветчины, 3–4 клубня картофеля, 1 маринованный огурец среднего размера, 1 небольшой корень сельдерея, 1 луковица, 1 небольшое яблоко, 100 г листьев зеленого салата, 100 г майонеза, 5 г горчицы, 5 мл 3%-ного уксуса, по 50 г зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Ветчину нарезать тонкой соломкой. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Сельдерей очистить, вымыть и также нарезать маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Огурец нарезать тонкой соломкой. Листья салата вымыть, просушить и нашинковать. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками.

Все смешать, посолить, поперчить. Майонез смешать с горчицей, добавить уксус и хорошо перемешать до образования однородной массы. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками укропа и петрушки.

Салат «Изысканный»

Ингредиенты:

400 г ветчины, 5 клубней картофеля среднего размера, 30 мл сухого белого вина, 35 мл растительного масла, 1 лимон, 6 маслин без косточек, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Ветчину нарезать небольшими кубиками или полосками. Картофель вымыть, отварить в мундире, слегка остудить, очистить от кожицы и еще горячим нарезать ломтиками и сразу же полить вином. Маслины и вымытую зелень укропа мелко нарубить. Растительное масло смешать с соком половины лимона. Все продукты соединить, посолить и заправить приготовленным соусом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки, маслинами и дольками лимона.

Салат «Пестрый»

Ингредиенты:

300 г ветчины, 5 стручков желтого сладкого перца, 4 небольших помидора, 3–4 яйца, 2 луковицы, 100 г риса, 100 г консервированного зеленого горошка, 50 г листьев зеленого салата, по 5 веточек укропа и базилика, 250 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Ветчину нарезать небольшими кусочками. Перец вымыть, разрезать на половинки, удалить семена и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать небольшими дольками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Листья салата вымыть, просушить и нарезать соломкой. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и остудить. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, заправить майонезом. Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками укропа и базилика.

Салат «Корсика»

Ингредиенты:

300 г ветчины, 100 г маслин без косточек, 3–4 яйца, 200 г маринованных фруктов, 100 г листьев зеленого салата, 100 г измельченных маринованных грибов, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Ветчину нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Листья салата вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать, добавить грибы, консервированный зеленый горошек, маринованные фрукты и целые маслины, оставив несколько штук для украшения салата, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками зелени, фруктами и маслинами.

Салат «Венеция»

Ингредиенты:

200 г ветчины, 100 г риса, 3 соленых огурца, 50 мл растительного масла, 30 мл 3%-ного уксуса, 50 г зелени укропа, 5 г семян кориандра, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Ветчину нарезать небольшими кусочками. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и остудить. Огурцы нарезать кубиками или соломкой. Все смешать, добавить кориандр, посолить, полить уксусом и заправить растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат из говяжьей печени и грибов

Ингредиенты:

200 г говяжьей печени, 200 г сухих грибов, 3 яйца, 2 небольшие моркови, 1 луковица, 17 мл растительного масла, 100 г майонеза, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Печень промыть и варить в течение 15–20 минут в подсоленной воде. Грибы замочить на 1–2 часа, отварить и нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке и обжарить в растительном масле. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Нежный»

Ингредиенты:

200 г гусиной печени, 2–3 помидора, 1 луковица, 50 мл 3%-ного уксуса, 60 мл белого сухого вина, 35 мл растительного масла, 5 г горчицы, 100 г листьев зеленого салата, 5 г тимьяна, перец черный молотый, перец красный молотый, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Гусиную печень промыть и варить в течение 10 минут в небольшом количестве подсоленной воды. Затем остудить ее, поперчить, пересыпать тимьяном и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть и нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить печень и тушить на слабом огне в течение 5 минут. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

В белое вино добавить уксус и горчицу, хорошо перемешать до получения однородной массы. Все продукты смешать, посолить, заправить приготовленным соусом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить листьями зеленого салата.

Салат из мозгов и огурцов

Ингредиенты:

700 г говяжьих мозгов, 4–5 соленых огурцов, 3 яйца, 30 мл 3%-ного уксуса, 35 мл растительного масла, 2 лавровых листа, 3 горошины черного перца, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мозги промыть, отварить в слегка подсоленной воде с перцем, лавровым листом и уксусом, остудить, очистить от пленок и нарезать небольшими кусочками. Огурцы нарезать кубиками или соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Все смешать, посолить, заправить растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Киевский»

Ингредиенты:

1 кг отварного говяжьего языка, 4–5 небольших клубней картофеля, 2–3 моркови, 2–3 соленых огурца, 1 небольшой корень сельдерея, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 30 мл 3%-ного уксуса, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Язык очистить нарезать небольшими кубиками или полосками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать соломкой.

Сельдерей вымыть, очистить, отварить и натереть на крупной терке или мелко нарубить. Огурцы нарезать кубиками. Все смешать, посолить, поперчить.

Для приготовления заправки в растительное масло добавить уксус и перец, тщательно перемешать. Полученным соусом заправить салат.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками.

Готовый салат перед подачей к столу украсить дольками яйца и веточками укропа и петрушки.

Салат «Амстердам»

Ингредиенты:

300 г свиных почек, 6 листьев зеленого салата, 15 мл растительного масла, 15 мл соевого соуса, 5 мл 3%-ного уксуса, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Почки очистить от пленок, нарезать кусочками, выложить в кастрюлю и залить крутым кипятком. Через 2–3 минуты воду слить, а почки остудить. Листья салата вымыть, просушить и выложить на дно широкого блюда. Сверху выложить охлажденные почки, посолить. Для приготовления заправки в растительное масло влить уксус и соевый соус. Полученной смесью полить почки.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Покровский»

Ингредиенты:

300 г вареного говяжьего языка, 1–2 моркови, 3–4 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 3–4 яйца, 100 г майонеза, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Язык очистить от кожи и нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кружочками, отложить несколько кружочков для украшения.

Огурцы нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Зелень укропа вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и кружочками моркови.

Салат «Невский»

Ингредиенты:

400–500 г мозгов, 200 г консервированных шпрот, 2–3 соленых огурца, 2 яйца, 100 г майонеза, зелень укропа и петрушки, перец красный молотый, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мозги промыть, отварить в подсоленной воде со специями, остудить, очистить от пленок и нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Огурцы нарезать кубиками или соломкой. Все смешать, оставив несколько долек яйца для украшения салата, добавить мелко нарезанные шпроты, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа и украсить дольками яйца.

Салат «Добрый»

Ингредиенты:

300 г отварного говяжьего языка, 200 г маринованных грибов, 2–3 небольших клубня картофеля, 2 небольших корня сельдерея, 50 г майонеза, 50 г сметаны, 5 мл лимонного сока, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Язык очистить и нарезать небольшими кусочками. Грибы промыть и мелко нарезать.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Сельдерей вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, поперчить. Майонез смешать со сметаной и лимонным соком. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат «Деликатесный»

Ингредиенты:

1 кг говяжьих мозгов, 5 анчоусов, 3 яйца, 3 соленых огурца, 2 стручка сладкого перца, 100 г майонеза, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мозги промыть, отварить в подсоленной воде, бульон слить, мозги остудить, очистить от пленок и нарезать кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Анчоусы нарезать небольшими кусочками. Перец вымыть, разрезать вдоль на две части, удалить семена и нарезать тонкой соломкой, часть отложить для украшения. Огурцы нарезать кубиками. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Три поросенка»

Ингредиенты:

4 свиные ножки, 2 небольшие моркови, 3 корня петрушки, 1 небольшой корень сельдерея, 60 мл 3%-ного уксуса, 70 мл растительного масла, 100 г майонеза, 1 головка чеснока, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Корни сельдерея и петрушки очистить, вымыть и разрезать на несколько частей. Свиные ножки промыть, положить в кастрюлю, добавить 8 стаканов холодной кипяченой воды и поставить вариться до готовности на сильный огонь. Как только вода закипит, добавить соль, морковь, сельдерей и петрушку. Сваренные ножки вынуть из бульона, отделить мясо от костей, остудить, нарезать его кусочками и выложить в глубокую миску. Чеснок очистить, измельчить и добавить в мясо. Салат заправить майонезом и растительным маслом, смешанным с уксусом, поставить на некоторое время в холодильник, перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Оригинальный»

Ингредиенты:

300 г отварного свиного языка, 200 г маринованных грибов, 100 г отварного мяса курицы, 250 г сметаны, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Язык очистить и нарезать небольшими кусочками. Мясо курицы разделить на волокна. Грибы мелко нарезать. Все смешать, посолить, поперчить, заправить сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салаты из рыбы и морепродуктов

Салат из морской рыбы и картофеля

Ингредиенты:

1 свежемороженая морская рыба среднего размера, 4 клубня картофеля, 3 яйца, 3 соленых огурца, 1 луковица, 100 г майонеза, 20 г томатной пасты, 100 г листьев зеленого салата, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Рыбу разморозить, отварить в подсоленной воде и остудить. Затем отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить.

Для приготовления соуса добавить в майонез томатную пасту и тщательно перемешать до получения однородной массы. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить листьями зеленого салата.

Салат «Сицилийский»

Ингредиенты:

морская рыба среднего размера, 50 г белой фасоли, 1 стручок сладкого перца, 1 некрупная луковица, 1 большой помидор, 1 яйцо, 5 г каперсов, несколько маслин без косточек, 50 мл растительного масла, 15 мл 3%-ного уксуса, 3 г горчицы, 100 г листьев салата лолло россо, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Рыбу почистить, выпотрошить, отварить в подсоленной воде, остудить, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Фасоль замочить на 2 часа, чтобы она набухнла, затем отварить в подсоленной воде и остудить. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить и мелко нарезать. Помидор вымыть и нарезать дольками. Сладкий перец вымыть, удалить семена и нарезать тонкой соломкой. Все смешать, добавить каперсы, посолить, поперчить.

Для приготовления соуса добавить в растительное масло уксус, горчицу и тщательно перемешать. Листья салата вымыть, просушить и выстелить ими дно блюда. Сверху выложить приготовленную смесь и украсить маслинами.

Салат «Балтийский берег»

Ингредиенты:

1 морская рыба среднего размера, 4 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 100 г майонеза, 25 г тертого хрена, сок половины лимона, по 50 г зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Рыбу почистить, выпотрошить, отварить в подсоленной воде, остудить, отделить мясо от костей и нарезать его небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Огурцы нарезать кружочками, отложить несколько кружочков для украшения салата. Все смешать, посолить, поперчить. Для приготовления заправки влить в майонез лимонный сок, добавить хрен и все перемешать до получения однородной массы. Приготовленным соусом заправить салат. Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа и украсить кружочками огурца.

Салат «Звездный»

Ингредиенты:

500 г свежей рыбы, 2 ломтика белого пшеничного хлеба, 3–4 клубня картофеля, 3 яйца, 3 соленых огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 мл сливок, 100 г майонеза, 100 г листьев зеленого салата, по 50 г зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Ломтики хлеба замочить в молоке. Рыбу промыть, почистить, выпотрошить, отделить мясо от костей и пропустить через мясорубку вместе с хлебом. Добавить в фарш сливочное масло и сливки. Все хорошо перемешать до образования однородной массы. Яйца разбить, отделить белки и добавить их в фарш. Все посолить, поперчить и взбить руками. Слепить из фарша фрикадельки и отварить их в подсоленной воде. Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы также нарезать кубиками. Все смешать, добавить консервированный горошек и заправить майонезом. Листья салата вымыть, просушить и положить на дно салатника. Готовый салат выложить на листья горкой, сверху положить фрикадельки. Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из морской рыбы и яиц

Ингредиенты:

2 морские рыбы среднего размера, 3 яйца, 100 г майонеза, по 50 г зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Рыбу почистить, выпотрошить, отварить в подсоленной воде, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и нарезать мелкими кубиками. Все смешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Солнечный берег»

Ингредиенты:

2 свежие трески среднего размера, 5–6 небольших клубней картофеля, 3 моркови, 100 г майонеза, 25 г тертого хрена, 15 мл 3%-ного уксуса, по 50 г зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Треску почистить, выпотрошить, отварить в подсоленной воде, разделать, отделить мясо от костей и нарезать маленькими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и также нарезать кубиками. Все смешать, посолить. Для приготовления заправки в майонез добавить хрен, влить уксус и тщательно перемешать до получения однородной массы.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, украсить ломтиками огурца.

Салат из минтая и помидоров

Ингредиенты:

250 г свежего минтая, 2 небольших помидора, 1 соленый огурец, 2 яблока, 1 луковица, 100 г майонеза, 5 г горчицы, по 50 г зелени кинзы и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Рыбу вымыть, почистить, выпотрошить, отварить в подсоленной воде, остудить, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Огурец нарезать соломкой или небольшими кубиками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Все смешать, посолить, добавить перец и горчицу, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью кинзы и петрушки.

Салат «Удачный улов»

Ингредиенты:

2 небольших судака, 2 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 1 свежий помидор, 1 яблоко среднего размера, 4–5 листьев зеленого салата, несколько маслин без косточек, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Рыбу почистить, выпотрошить, отварить в подсоленной воде, остудить, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Огурец нарезать кубиками. Помидор вымыть и нарезать дольками. Листья салата вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат украсить листьями салата и маслинами.

Салат «Морской еж»

Ингредиенты:

500 г морского окуня, 4 ломтика белого пшеничного хлеба, 3–4 клубня картофеля, 3 яйца, 2 соленых огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 мл сливок, 100 г майонеза, 100 г листьев зеленого салата, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Ломтики хлеба замочить в молоке. Рыбу вымыть, почистить, выпотрошить, отделить мясо от костей и пропустить через мясорубку вместе с хлебом. Добавить в фарш сливочное масло и сливки. Все хорошо перемешать до образования однородной массы. Яйца разбить, отделить белки и добавить их в фарш. Все посолить, поперчить и взбить руками.

Слепить из фарша фрикадельки и отварить их в подсоленной воде. Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы также нарезать кубиками. Все смешать, добавить консервированный горошек и заправить майонезом.

Листья салата вымыть, просушить и выложить на дно салатника. Готовый салат выложить на листья горкой, сверху положить фрикадельки. Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Шик»

Ингредиенты:

300 г осетрины, 400 г картофеля, 100 г огурцов, 100 г яблок, 100 г помидоров, 50 г зеленого салата, 250 г майонеза, 1 вареное яйцо, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Подготовленную осетрину отварить в подсоленной воде, охладить и нарезать ломтиками. Картофель отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы, помидоры, яблоки вымыть и нарезать небольшими кусочками. Смешать все ингредиенты, добавить майонез, соль и сахар, осторожно перемешать.

Промытые листья зеленого салата выложить на блюдо, уложить на них горкой салат, украсить очищенным и нарезанным дольками яйцом и подать к столу.

Салат из семги

Ингредиенты:

400 г филе семги, 400 г картофеля, 2 яблока, 2 помидора, 2 огурца, 1 вареное яйцо, 50 г зеленого салата, 250 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Филе семги промыть, отварить в подсоленной воде, остудить. Нарезать ломтиками вареную рыбу, очищенный отварной картофель, 1 помидор, очищенные огурцы и яблоки. Салат нарезать тонкими полосками. Посолить, добавить майонез и осторожно перемешать.

Приготовленный салат уложить горкой в салатник, украсить нарезанным кружочками помидором и очищенным и нарезанным дольками яйцом.

Салат «Балтика»

Ингредиенты:

1 соленая сельдь среднего размера, 3–4 клубня картофеля, 1 яйцо, 1 крупное яблоко, 1 небольшая свекла, 10 г тертого хрена, 250 г майонеза, 250 мл молока, по 50 г зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления:

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мясо от костей и вымачивать в молоке в течение 1 часа. Затем разрезать филе сельди на небольшие ломтики. Картофель вымыть, испечь в духовке, остудить, снять кожицу и нарезать кружочками. Яйцо сварить, остудить, очистить от скорлупы и также нарезать кружочками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Свеклу вымыть, отварить или запечь в духовке, остудить, очистить и натереть на крупной терке. В свеклу добавить тертый хрен и заправить майонезом.

Для каждой порции приготовить отдельную тарелку, на дно которой выложить 2–3 кружочка картофеля, сверху слой сельди, затем положить кружочек яйца и натертое яблоко. Залить все свекольной заправкой и перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Золотая рыбка»

Ингредиенты:

1 соленая сельдь среднего размера, 2–3 клубня картофеля, 1 яблоко, 1 некрупный помидор, 1 небольшой огурец, сок 1 лимона, 250 мл сметаны, 17 мл растительного масла, 5 мл 3%-ного уксуса, 50 г зелени базилика, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Сельдь выпотрошить, удалить хвост и голову, снять кожу и замочить рыбу на 10–12 часов в холодной воде. Затем отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками.

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить от кожицы и еще горячим нарезать тонкими ломтиками. Залить его растительным маслом с добавлением уксуса, посолить и поперчить. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать ломтиками или кубиками. Для того чтобы кусочки яблока не потемнели, их необходимо сбрызнуть лимонным соком. Все смешать, выложить в салатницу горкой и залить сметаной.

Перед подачей к столу украсить салат кружочками огурца и помидора и веточками базилика.

Салат «Лачплелис»

Ингредиенты:

1 небольшая сельдь, 200 г мороженой стручковой фасоли, 2 небольших яблока, 2–3 клубня картофеля среднего размера, 3 моркови, 1 большой корень сельдерея, 2 соленых огурца среднего размера, 6 маслин, 2 яйца, 100 г листьев салата лолло россо, 250 г майонеза, по 50 г зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, снять кожу, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Стручки фасоли уложить в кастрюлю, залить водой, посолить и отварить. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Картофель и морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Корень сельдерея вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы нарезать тонкой соломкой. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Листья салата вымыть, просушить и выстелить ими дно широкого блюда. Сверху горкой выложить овощную массу. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и нарезать дольками. Готовый салат перед подачей к столу украсить дольками яиц, а также маслинами и веточками петрушки и укропа.

Сельдь под шубой

Ингредиенты:

1 небольшая соленая сельдь, 1 свекла, 2 клубня картофеля среднего размера, 1 морковь, 1 яйцо, 1 луковица, 35 мл растительного масла, 250 г майонеза, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления:

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, снять кожу, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Рыбу ровным слоем выложить в селедочницу и смазать майонезом. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и выложить на слой рыбы. Полить его растительным маслом. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Выложить на лук и смазать майонезом. Свеклу и морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Выложить на картофельный слой морковь, смазать майонезом, затем выложить свеклу и тоже смазать майонезом. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и нарезать кружочками.

Готовый салат украсить веточками укропа и петрушки и кружочками яйца.

Салат «Майори»

Ингредиенты:

1 соленая сельдь, 3–4 клубня картофеля, 100 г мороженой цветной капусты, 1 морковь, 1 большой свежий огурец, 2 помидора среднего размера, 25 г консервированного зеленого горошка, 250 г майонеза, по 50 г зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мясо от костей и нарезать мелкими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Цветную капусту положить в кипящую воду и варить в течение 15 минут в подсоленной воде. Затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Огурец вымыть, очистить от кожицы и нарезать соломкой. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из сельди с горчицей

Ингредиенты:

1 соленая сельдь среднего размера, 3–4 клубня картофеля, 1 луковица, 25 г горчицы, 100 мл растительного масла, по 50 г зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления:

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мясо от костей, смазать с обеих сторон горчицей и слегка отбить, придав форму пластинок. Подготовленное филе положить в миску с растительным маслом так, чтобы масло полностью закрыло пластинки, и поставить в холодильник на сутки. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кружочками. Выложить на блюдо ровным слоем. Затем нарезать филе полосками, свернуть трубочками и уложить на картофель. Очищенный лук и зелень вымыть, просушить, мелко нарезать, посыпать им рыбные трубочки и залить все маслом, в котором выдерживалась сельдь.

Салат «Тарту»

Ингредиенты:

1 соленая сельдь среднего размера, 5 яиц, 1 небольшой помидор, 50 г майонеза, 1 лимон, 100 г листьев зеленого салата, по 50 г зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления:

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мясо от костей и слегка отбить, придав форму пластинок. Нарезать филе полосками шириной 1–1,5 см и каждую свернуть рулетиком.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, разрезать их вдоль пополам, срезать выпуклую часть белка, чтобы они могли ровно лежать на блюде. На эти половинки положить рулетики рыбы и смазать все майонезом. Лимон вымыть, нарезать тонкими ломтиками и выложить их поверх майонеза. Листья салата вымыть, просушить, уложить по краям. Помидор вымыть, нарезать кружочками и выложить на листья салата.

Готовое блюдо украсить веточками петрушки и укропа.

Салат из сельди и фасоли

Ингредиенты:

2 соленые сельди среднего размера, 400 г фасоли, 3 небольших клубня картофеля, 1 большая луковица, 100 г майонеза, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мясо от костей и нарезать мелкими кусочками. Фасоль замочить на 10 часов, чтобы она набухла, затем отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать дольками.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Все смешать, оставив немного фасоли для украшения готового блюда, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить фасолью и веточками укропа и петрушки.

Салат «Литовский»

Ингредиенты:

1 жирная соленая сельдь среднего размера, 150 г твердого сыра, 200 г сливочного масла, 3 толстых ломтика хлеба, 10 консервированных маслин без косточек, 100 мл молока, 5 г горчицы, 100 г листьев кресс-салата, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мясо от костей. В течение 3 часов вымачивать рыбу в смеси молока и кипяченой воды, затем просушить полотенцем. В этом же молоке замочить на несколько минут ломтики хлеба. Листья салата вымыть и просушить. Филе сельди и хлеб пропустить через мясорубку. Сыр натереть на крупной терке. Добавить в получившийся фарш 150 г сливочного масла, сыр, горчицу, перец. Все перемешать и в форме рыбы выложить в селедочницу, приставить промытые голову и хвост. Перед подачей к столу украсить готовое блюдо листьями кресс-салата, маслинами и розетками из оставшегося замороженного сливочного масла.

Салат из сельди и грибов

Ингредиенты:

1 соленая сельдь среднего размера, 100 г сухих грибов, 2 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 250 мл молока, 100 г майонеза, по 50 г зеленого лука, зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мясо от костей и вымачивать в молоке 2–3 часа. Затем просушить полотенцем и нарезать тонкими полосками. Рыбу уложить в селедочницу.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы, нарезать кубиками и уложить на рыбу. Грибы замочить на 2 часа в теплой воде, затем отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, остудить, а затем мелко нарезать.

Лук вымыть, просушить, мелко нарезать и смешать с грибами. Выложить эту смесь на картофель и залить майонезом. Огурец нарезать тонкими кружочками, выложить его на майонез.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Маяк»

Ингредиенты:

1 соленая сельдь среднего размера, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 1 яйцо, 1 яблоко, 1 луковица, 1 небольшой помидор, 1 маленький огурец, 17 мл растительного масла, 50 г зеленого лука.

Способ приготовления:

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мясо от костей. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и разрезать вдоль на половинки. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и разделить на несколько частей.

Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить и слегка поджарить на растительном масле. Пропустить филе сельди, яблоко, спассерованный лук, грецкие орехи и яйцо через мясорубку, все тщательно перемешать, взбить до образования пышной массы и выложить в селедочницу. Огурец и помидор вымыть, нарезать кружочками.

Перед подачей к столу готовый салат посыпать мелко нарубленным зеленым луком, украсить кружочками огурца и помидора.

Салат «Волжский»

Ингредиенты:

1 копченая рыба среднего размера, 20 г натертого хрена, 2 яйца, 2–3 клубня картофеля среднего размера, 250 г сметаны или майонеза, по 50 г зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления:

Копченую рыбу выпотрошить, удалить хвост и голову, снять кожу, отделить мясо от костей, нарезать небольшими кусочками и выложить на дно широкого блюда. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы, мелко нарезать и выложить на рыбу. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими ломтиками. Выложить их поверх яиц. Для приготовления заправки сметану или майонез смешать с хреном и полученным соусом полить весь салат.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат «Кабардинка»

Ингредиенты:

2–3 тушки кальмаров, 2–3 кислых яблока, 5 яиц, 100 г майонеза, 1 лимон, по 50 г зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Тушки кальмаров залить кипятком, очистить от пленок, удалить стержень. Филе кальмаров опустить на 5–6 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать небольшими кубиками или тонкой соломкой. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими полосками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать маленькими кусочками. Все смешать, посолить, полить соком половины лимона и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и украсить лимонными дольками и веточками петрушки.

Салат «Акватория»

Ингредиенты:

200 г консервированных крабов, 100 г ветчины, 3 клубня картофеля, 2 стручка сладкого перца, 50 г шампиньонов или белых грибов, 100 мл растительного масла, 60 мл лимонного сока, по 50 г зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Крабы очистить от костяных пластинок, мелко нарезать. Ветчину нарезать маленькими кубиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Сладкий перец вымыть, отварить, остудить, удалить семена и нарезать тонкой соломкой. Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, остудить и мелко нарезать, оставив несколько шляпок для украшения готового блюда. Все смешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением лимонного сока.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и шляпками грибов.

Салат «Лагуна»

Ингредиенты:

200 г консервированной печени трески, 50 г тертого сыра, 8 зубчиков чеснока, 100 г зелени петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Содержимое консервной банки выложить на тарелку, размять вилкой до образования однородной массы. Добавить натертый сыр, перец. Все тщательно перемешать.

Чеснок очистить, пропустить через мясорубку или натереть на мелкой терке и смешать с маслом из банки. Печень с сыром выложить в глубокую салатницу и полить заправкой.

Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат «Монмартр»

Ингредиенты:

20 креветок, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 50 г консервированного зеленого горошка, 1 свежий помидор, 1 свежий огурец, 100 г майонеза, сок половины лимона, по 50 г зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Креветки отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, очистить от панциря, нарезать шейки небольшими кусочками и сбрызнуть лимонным соком. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать маленькими кубиками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, заправить майонезом. Помидор и огурец вымыть, нарезать кружочками и украсить ими готовый салат, предварительно посыпав его мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Эжен»

Ингредиенты:

10–12 мидий, 200 г риса, 1 яйцо, 2 помидора, 75 мл растительного масла, 15 мл 3%-ного уксуса, 1 лавровый лист, по 50 г зелени укропа и петрушки, 3–4 горошины черного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мидии залить водой, добавить перец, соль, лавровый лист и варить на слабом огне в течение 20 минут. После того как мидии остынут, нарезать их небольшими кусочками.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и остудить. Смешать мидии с рисом, посолить и заправить растительным маслом с добавлением уксуса. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Перед подачей к столу украсить ими готовый салат, предварительно посыпав его мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Ассорти»

Ингредиенты:

100 г мороженого морского гребешка, 100 г кальмаров, трепангов, 50 г креветок, 1–2 свежих помидора, 1–2 свежих огурца, 100 г маринованных грибов, 100 г майонеза, 50 г консервированных маслин без косточек, по 50 г зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Кальмары, морской гребешок, трепанги и креветки, отварить по отдельности в подсоленной воде, остудить и нарезать небольшими кубиками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать дольками, отложив несколько долек для украшения готового блюда. Грибы промыть, нарезать небольшими ломтиками. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, украсить веточками петрушки, дольками помидоров и целыми маслинами.

Салаты из фруктов

Салат «Запретный плод»

Ингредиенты:

3 яблока, 200 г чернослива, 50 г сахара, 100 г сметаны.

Способ приготовления:

Чернослив промыть, обдать кипятком и замочить на 10 часов. Затем удалить косточки, а мякоть мелко нарезать. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Все смешать.

Сметану взбить с сахаром до образования густой пены и залить ею фрукты.

Салат «Хрустальный звон»

Ингредиенты:

3–4 апельсина, 2 грейпфрута, 100 мл красного вина, 30 г сахара, кубики пищевого льда.

Способ приготовления:

Апельсины и грейпфруты вымыть, очистить, разделить на дольки и нарезать небольшими кусочками. Выложить фрукты на блюдо, посыпать сахаром, залить вином.

Готовый салат украсить истолченным пищевым льдом.

Салат «Новогодняя ночь»

Ингредиенты:

5 кислых яблок, 3 банана, 2 апельсина, 1 стакан сливок, 2 столовые ложки сахара, 100 г тертого темного шоколада.

Способ приготовления:

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть мякоть на крупной терке. Бананы очистить от кожуры и нарезать кружочками. Апельсины вымыть, очистить от кожуры, разделить на дольки и разрезать каждую на 3–4 части. Яблоки и апельсины смешать. На широкое блюдо выложить слой бананов, сверху уложить яблочно-апельсиновую массу. В сливки добавить сахар и взбить до образования густой пены. Полученным соусом залить фрукты. Готовый салат при подаче посыпать тертым темным шоколадом.

Салат «Тропиканка»

Ингредиенты:

5 бананов, 100 г измельченных грецких орехов, 25 г порошка какао, 100 мл сливок, 100 г сахара.

Способ приготовления:

Бананы очистить от кожуры и нарезать небольшими кружочками. Сахар смешать с какао, обвалять в этой смеси кружочки бананов и выложить их на широкое блюдо. Сливки взбить до образования густой пены и залить ими бананы.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать измельченными грецкими орехами.

Салат «Снежинка»

Ингредиенты:

1 ананас, 100 г сахарной пудры, 1 стакан сливок.

Способ приготовления:

Ананас очистить, удалить сердцевину и нарезать мякоть кубиками толщиной около 1 см. Сливки взбить с сахарной пудрой до образования густой пены и залить ими ананас.

Салат «Экзотика»

Ингредиенты:

? ананаса, 1 спелый банан, 1 большое сладкое яблоко, 1 небольшая гроздь винограда, 100 г сметаны, 50 г сгущенного молока, листья зеленого салата.

Способ приготовления:

Ананас очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Банан очистить от кожуры и нарезать кружочками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими ломтиками или кубиками. Виноград вымыть, разрезать каждую ягоду пополам и удалить косточки. Все смешать. В сметану добавить сгущенное молоко, тщательно перемешать и залить полученной смесью фруктовую массу. Готовый салат перед подачей к столу украсить листьями зеленого салата.

Салат «Арлекин»

Ингредиенты:

100 г кураги, 1 груша, 100 г сметаны, 1 лимон, 150 г сахара.

Способ приготовления:

Курагу перебрать, промыть, залить водой, дать немного набухнуть и нарезать полосками. Грушу вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Лимон вымыть, разрезать пополам, одну половину оставить для украшения готового десерта, другую очистить от кожуры, удалить косточки и мелко нарезать. Все смешать, добавить сахар и заправить сметаной.

Готовый десерт перед подачей к столу украсить ломтиками оставшейся половины лимона.

Салат «Балет»

Ингредиенты:

600 г чернослива без косточек, 400 г ядер грецких орехов, 100 г сметаны, 50 г сахара.

Способ приготовления:

Чернослив промыть, залить холодной кипяченой водой и оставить на 5–6 часов. Когда он станет мягким, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и обсушить салфеткой. Грецкие орехи измельчить в ступке или смолоть в кофемолке до получения маслянистой кашицы. Приготовленной массой нафаршировать чернослив и выложить горкой в салатник. Сметану взбить с сахаром до образования густой массы, залить ею чернослив и поставить на 1 час в холодильник.

Салат «Саванна»

Ингредиенты:

100 г инжир, 100 г фиников, 100 г изюма, 200 г разных орехов, сок половины лимона, 2 сырых яичных желтка, 100 мл сливок, 50 г ванильного сахара, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления:

Инжир и финики промыть, нарезать тонкими полосками. Изюм промыть, залить теплой водой и дать набухнуть. Орехи мелко нарубить или истолочь. Все смешать и сбрызнуть лимонным соком.

Для приготовления соуса желтки взбить с сахарной пудрой, добавить ванильный сахар, влить сливки и тщательно перемешать до образования однородной массы. Полученным соусом залить фрукты.

Салат «Загадка»

Ингредиенты:

200 г консервированных яблок, 200 г консервированной вишни без косточек, 100 г изюма, 250 г творога, 100 мл сливок, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог размять вилкой или пропустить через мясорубку, добавить сливки, соль и сахар и тщательно перемешать до получения однородной массы. Изюм промыть, залить теплой водой, дать набухнуть и обсушить салфеткой. Из яблок удалить сердцевину и нарезать мякоть небольшими кусочками или тонкими ломтиками. На дно салатника положить яблоки, сверху выложить творог и посыпать маринованной вишняей.

Салат «Тет-а-тет»

Ингредиенты:

500 г мороженой клубники, 200 г творога, 1 большой апельсин, 100 мл сливок, 75 мл молока, 60 мл водки, 50 г сахара, 25 г ванильного сахара.

Способ приготовления:

Клубнику разморозить, вымыть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Клубнику выложить в порционные вазочки. Апельсин очистить от кожуры, нарезать тонкими ломтиками, выжать из них сок и слить в отдельную миску, добавить водку, сахар и перемешивать до полного растворения сахара. Приготовленным сиропом полить клубнику. В сливки всыпать ванильный сахар и взбить до образования густой пены. Творог выложить в миску, размять вилкой, добавить молоко, взбитые сливки и все тщательно перемешать.

Перед подачей к столу положить по 2–3 столовые ложки творожной смеси в каждую порцию клубники и украсить мороженными ягодами.

Салат «Финиковый»

Ингредиенты:

300 г фиников, 100 г фисташек, 1 яблоко, 100 мл сливок, 25 г сахара, сок и цедра 1 лимона.

Способ приготовления:

Финики промыть, удалить косточки и нарезать тонкими полосками. Орехи истолочь. Цедру лимона натереть на мелкой терке. Все смешать. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Сливки взбить с сахаром, добавить лимонный сок, тщательно перемешать и залить ими финики. Готовый салат перед подачей к столу украсить ломтиками яблока.

Салат «Любимый»

Ингредиенты:

3 яблока, 50 г брусничного варенья, цедра 1 лимона, 100 мл сливок.

Способ приготовления:

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусочками, полить брусничным вареньем, добавить лимонную цедру и все перемешать.

Сливки взбить до образования однородной массы и залить ими яблоки.

Салат из персиков с миндальными орехами

Ингредиенты:

200 г консервированных половинок персиков, 100 г миндальных орехов, 100 г сахара, 2 сырых яичных желтка, 120 мл красного сладкого вина.

Способ приготовления:

Персики откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости, затем нарезать дольками или тонкими полосками. Миндаль обжарить, очистить от кожицы и мелко нарезать. Для приготовления соуса яичные желтки взбить с сахаром, добавить красное вино и тщательно перемешать. Полученным соусом залить персики.